

# Le jardin

## Nos Entrées

Salade « Le Jardin » avec les produits de notre potager	8.000
Taboulé d'attieké et saumon fumé au pili pili	18.000
Salade d'avocat à l'ivoirienne et gambas mariné	16.000
Rémoulade de cœur de palmier et poulet fermier à la moutarde	12.000
Tartare de thon de nos côtes aux condiments sur carpaccio d'ananas	12.000
Filet de poisson mariné aux épices, salade de papaye et agrumes	12.000

## Nos Grillades

Pêche du jour, alloko et attieké (poisson entier grillé avec notre marinade)	12.000
Brochettes de légumes marinés et pont neuf d'igname	10.000
Demi poulet braisé à l'ivoirienne, riz et condiments	12.000
Brochettes marinées, aux senteurs ivoiriennes et votre choix de garnitures (mérrou, escargots, gambas, bœuf, volaille, gésier de poulet)	15.000

## Notre Table Africaine

Garba au thon	8.000
Kedjenou de volaille	12.000
Choukouya de poulet	12.000
Tchep à la sénégalaise	15.000
Ko ko tcha	18.000
La sauce du jour	13.000

## Nos Desserts

6.000

Malinké degué au miel

Gnomi au lait

Mousse au chocolat

Assiette de fruits frais de saison

Assortiment de glaces artisanales

# Le jardin

## Starters

"Le Jardin" Salad with our garden's vegetables	8.000
Cassava semolina Tabouleh and Pili Pili	18.000
Ivorian avocado salad with marinated prawns	16.000
Palm Heart remoulade, chicken and mustard	12.000
Our coast's tuna tartare with condiments and pineapple carpaccio	12.000
Marinated fish fillet with spices, papaya salad with citrus	12.000

## Grills

Day's catch, casava semolina and fried plantain (Grilled whole fish with marinade)	12.000
Marinated vegetables skewers and yam	10.000
Braised half-chicken Ivorian style, rice and condiments	12.000
Marinated skewers with ivorian spices and your choice of side dish (Grouper, snail, prawns, beef, poultry, chicken's gizzard)	15.000

## African Meals

Garba and tuna	8.000
Chicken Kedjenou	12.000
Chicken "Choukouya"	12.000
Senegalese Tchep	15.000
Kô Kô Tcha	18.000
The speciality of the day	13.000

## Desserts

6.000

Malinké milk with millet and honey
Local donuts with milk
chocolate mousse
Fresh seasonal fruits
Ice cream

# Le jardin

## Nos Champagnes

Laurent Perrier demi-bouteille	60.000
Laurent Perrier Brut	120.000
Laurent Perrier Demi-Sec	110.000
Moët & Chandon Brut	125.000
Mumm Demi-Sec	110.000

## Nos Vins Blanc

Hausmann; Moelleux de Bordeaux	25.000
Château Saint Estève; Corbières	22.000
Chablis; Bourgogne	100.000

## Nos Vins Rouge

Château Saint Estève; Cuvée Classique Corbières	22.000
Brouilly Château de Nevers; Beaujolais	50.000
Château Vernous; Cru Bourgeois, Médoc	65.000

## Nos Vins Rosé

Gris Blanc; Languedoc Roussillon Pays d'OC	35.000
Domaine de la Croix, Irrésistible; Cru Classé Côte de Provence	44.000

## Nos Whisky

Chivas Regal 12 ans	10.000
Johnnie Walker Red Label	7.000
Johnnie Walker Black Label	11.000
Jack Daniel	10.000

## Nos Rhums

Bacardi Blanc	6.000
Cachaça	7.000
St James Blanc	6.000
St James Rouge	6.000

## Nos Gins

Gordon	6.000
Bombay Saphir	9.000

## Nos Liqueurs

Baileys	6.000
Crème de Cassis	8.000
Liqueur de Pêche	6.000
Curaçao Bleu	8.000
Curaçao Brun	8.000

# Le jardin

## Nos Martini

Martini Rouge	5.000
Martini Blanc	5.000
Martini Rosé	5.000
Martini Extra Dry	6.000

## Nos Apéritifs

Ricard	5.000
Pastis 51	5.000
Malibu	5.000
Campari	5.000
Rémy Martin V.S.O.P.	11.000

## Nos Vodkas

Absolut	5.000
Smirnoff	7.000
Grey Goose	8.000

## Nos Bières

Castel	3.000
Ivoire	3.000
Desperados	5.000
Guinness	5.000
Heineken	5.000
Flag	3.000
Beaufort	3.000

## Nos Eaux

Awa 1.5L	3.000
Awa 50 cl	2.000
Céleste 1.5L	3.000
Céleste 50 cl	2.000
Evian 1.50L	4.000
Evian 50 cl	3.000
Perrier 75cl	4.000
Perrier 33 cl	3.000
San Pellegrino 75cl	4.000
San Pellegrino 50cl	3.000

## Nos Sodas

Coca Cola	3.000
Coca 0	3.000
Fanta	3.000
Orangina	3.000
Sprite	3.000
Tonic	3.000

## Nos Verres

<b>Rouge</b>	
Château Saint Estève,	5.000
Brouilly, Château de Nevers	6.000
Oscar De Brillette,	9.000
<b>Blanc</b>	
Château Saint Estève,	5.000
Hausemann, Moelleux,	5.000
Chablis	10.000
<b>Rosé</b>	
Gris Blanc, Languedoc	5.000