



Les JARDINS de VOLTAIRE

Apéritifs ~ Cocktails - Boissons Fraîches

~Apéritifs~

- Ricard/Pastis/Anisette 6,00€
- Martini/Suze/Porto/Campari 6,00€
- Americano maison 9,80€
- Kir (cassis, pêche, mûre, fraise) 6,00€
- Kir royal champagne..... 10,00€
- Coupe de champagne 9,00€

~Whiskies~

- JB/CLAN CAMPBELL/Ballantine's 8,00€
- Jack Daniel's/Aberlour/Chivas 10,00€
- Nikka 12,00€

~Nos Bières~

• Pression

- | | | |
|--|--------------|--------------|
| • Warsteiner blonde..... | 25cl / 4,00€ | 50cl / 7,00€ |
| • Blanc Bec (bière artisanale blanche, 4,5%) Bapbap..... | 25cl / 4,80€ | 50cl / 8,50€ |
| • Grimbergen | 25cl / 5,50€ | 50cl / 9,50€ |
| • Guinguette (bière artisanale IPA 5,8%) Bapbap..... | 25cl / 6,00€ | 50cl / 8,50€ |
| • Picon bière | 25cl / 4,80€ | 50cl / 8,00€ |
| • Monaco / Panaché..... | 25cl / 4,80€ | 50cl / 8,00€ |

• Bouteille

- Super Bock / 25 cl - Heineken 25 cl - 1664 25 cl..... 4,50€
- Bière sans alcool / 25 cl 4,50€
- Desperados 33 cl / Corona 33 cl / Chouffe 33 cl 7,80€

~Cocktails~

- | | |
|--|--------|
| • Spritz (le spritz aux notes d'agrumes) | 10,00€ |
| • St-Germain Spritz (le spritz floral et léger) | 10,00€ |
| • Bombay Sapphire & Tonic (L'incontournable Gin To') | 10,00€ |
| • Mojito (le classique) | 10,00€ |
| • Berry Mojito (frais et fruité) | 11,00€ |
| • Passion Mojito (mojito revisité avec des fruits de la passion) | 11,00€ |
| • Piña Colada (le fameux classique des tropiques) | 10,00€ |
| • Tequila Sunrise (tequila, grenadine, jus d'orange) | 10,00€ |
| • Caipirinha (cachaça, citron vert, sucre de canne) | 10,00€ |

• Cocktails sans alcool

- Virgin Mojito- Virgin Colada 7,00€
- Fruit Cup 7,00€
- Martini Vibrante Spritz 7,00€
- Eaux minérales
- Vittel 50cl/4,90€ 100cl/7,00€
- Sanpellegrino .. 50cl/4,90€ 100cl/7,00€

• Boissons fraîches

- Coca-cola 33cl 5,50€
- Fanta orange / Ice tea / Sprite / 25cl .. 4,80€
- Schweppes agrumes / 25cl 4,50€
- Vittel / Schweppes / 25cl 4,50€
- Perrier 33cl 4,90€
- Orange / Citron pressé 7,50€
- Jus de fruits 4,00€

~ ~ ~ La carte ~ ~ ~

~Nos Couscous~

Spécialité de la maison servie avec un plat de semoule de blé, un bouillon de légumes et accompagné de sa viande.

- Couscous boulettes (viande de bœuf hachée épicée)..... 16,00€
- Couscous poulet 16,00€
- Couscous bœuf (en sauce, paleron ou basse côte selon arrivage) 17,00€
- Couscous sauté d'agneau (collier) 17,00€
- Couscous brochettes (2) de gigot d'agneau 21,00€
- Couscous mixte (1 brochette, 1 côtelette, 2 merguez) 23,00€
- Couscous méchoui d'agneau (épaule d'agneau ou souris selon arrivage) 22,00€
- Couscous spécial (2 brochettes d'agneau et 2 merguez) 23,00€
- Couscous royal (5 viandes sauf souris d'agneau)..... 26,00€
- Couscous légumes 15,00€
- Couscous merguez 16,00€
- Supplément : 1 Viande ou Paire de merguez ... 7,00€ - Paire de boulettes ... 7,00€ - Paire de brochettes ... 12,00€ - Semoule ... 5€ - Légumes ... 5€

~Nos Tajines sur commande, 24H avant~

Viande et accompagnement cuit à l'étouffée dans un tajine en terre cuite



- Tajine d'agneau 20,00€
- Tajine de Kefta à l'œuf 19,00€
- Tajine de poulet fermier 18,00€
- Tajine de poisson 22,00€
- Tajine de végétarien, pruneaux et amandes 15,00€

~Nos fromages~

- Camembert au lait cru 6,50€
- Bleu d'Auvergne..... 6,50€
- Cantal entre deux 6,50€
- Assiette mixte 9,00€

~Nos douceurs~

- Tarte du jour..... 8,00€
- Baba au rhum chantilly 9,50€
- Profiteroles vanille chocolat chaud 9,50€
- Pâtisserie orientale (3 pièces) 9,50€
- Salade de fruits selon saison 8,00€
- Crème brûlée à la cassonade 8,00€
- Tiramisu maison 8,00€
- Mousse au chocolat maison 8,00€
- Île flottante, crème anglaise, caramel 8,00€
- Fondant au chocolat et sa boule de vanille 8,00€
- Glace au choix (2 boules) 8,00€
- Banana Split 9,80€
- Coupe colonel (sorbet citron vert, vodka) 10,00€
- Iceberg menthe (menthe, chocolat, sirop de menthe, chantilly, menthe) 10,00€
- Dame blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly) 10,00€
- Café liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly) 10,00€
- Café ou thé gourmand 9,80€

~ ~ ~ La carte ~ ~ ~

~Nos entrées~

- Foie gras de canard maison, chutney exotique et tuile de pain d'épices 14,00€
- Gravlax de saumon aux agrumes 10,00€
- Carpaccio de bœuf burrata 10,00€

~Nos plats~

- Entrecôte grillée frites maison (roquefort, béarnaise, poivre) 22,00€
 - Souris d'agneau confite aux épices douces 23,00€
 - Magret de canard sauce 4 épices, miel, purée de pommes de terre maison ... 19,00€
 - Cote de veau vallée d'Auge, gratin dauphinois 21,00€
 - Noix de Saint Jacques crème de parmesan safranée, riz aux petits légumes .. 22,00€
 - Mixte de grillades (1 brochette, 1 côtelette, 2 merguez) 21,00€
- Supplément sauce 3€

~Nos salades~

- Bistrot (salade, tomates, chèvre chaud, lardons, œuf poché, croûtons) 16,00€
- Salade César (blanc de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar)..... 17,00€
- Nordique (saumon fumé, mozzarella, concombre, asperges, surimi) 18,00€
- Grande salade de melon et de jambon de parme 18,00€

~Notre Burger Maison~

- Burger Savoyard «Pain BIO» :
Salade, tomate, oignon rouge, jambon de Savoie, reblochon 18,00€

~ ~ ~ ~ ~

~Nos formules du midi (du lundi au vendredi)~

- Plat du jour 15,00€
- Entrée + plat du jour / ou plat du jour + dessert..... 18,00€
- Entrée + plat du jour + dessert 20,00€

~À partager~

- Dégustation de charcuterie et de fromage 21,00€
- Planche de charcuterie 19,00€
- Camembert rôti au miel 16,00€
- Assiette merguez avec une corbeille de frites 16,00€

~Nos suggestions du jour à l'ardoise~

~ ~ ~ Carte des vins & boissons ~ ~ ~

• Vins rouges	37,5cl	75cl	Verre	25cl	50cl
• Armand Dartois - Côtes du Rhône - AOC	17,00€	29,00€	5,00€	9,00€	11,00€
• Saint Nicolas de Bourgueil - AOC	17,00€	29,00€	6,00€	10,00€	18,00€
• Brouilly - AOP	17,00€	30,00€	6,50€	11,00€	19,00€
• Le Piat - Côtes de Bourg - AOC	31,00€	7,50€	15,00€	23,00€	
• Fleur la Chapelle Puisseguin St Emilion - AOC	20,00€	35,00€			
• Saint-Estèphe (appellation Saint-Estèphe contrôlée)	42,00€				
• Vin Bio «BORDEAUX» (appellation Bordeaux contrôlée)	21,00€				
• Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits	45,00€				
• Bourgogne Mercurey	50,00€				
• Guerrouane - Domaine Toulal	15,00€	24,00€	7,00€	10,00€	18,00€
• Cuvée Nouria - vin du Maroc					
• Koutoubia - Coteaux de Mascara	30,00€				
• Les grands crus de l'ouest d'Oran Algérie					

• **Vins rosés**

• Maïme	29,00€	6,00€	9,00€	16,00€
• Minuty Côtes de Provence - AOC	35,00€			
• Guerrouane domaine Toulal	15,00€	24,00€	7,00€	10,00€
• Cuvée Nouria - vin du Maroc				
• Boulaouane - vin du Maroc	24,00€			

• **Vins blancs**

• Sancerre - La forêt Gasselin - AOC	32,00€	8,00€	12,00€	20,00€
• Chablis - Bourgogne - AOC	44,00€			
• Chardonnay	19,00€	6,00€	9,00€	14,00€
• Indication géographique protégée - pays d'Oc				
• Hirondelle - Côtes de Gascogne - Moelleux	19,00€	6,00€	9,00€	16,00€
• Pouilly Fumé	35,00€	9,00€	16,00€	26,00€

• **Champagnes**

• Coupe de champagne Maurice Gonel - 12cl	9,00€
• Bouteille de champagne Maurice Gonel - 75cl	52,00€
• Bouteille de champagne Veuve Clicquot - 75cl	98,00€

• **Digestifs et alcools forts**

• Calvados/Cognac/Armagnac	8,00€
• Get 27/Get 31/Baileys/Manazana/Limoncello	8,00€
• Poire/Boukha	8,00€
• Gin/Tequila/Vodka/Rhum	8,00€
• Cointreau/Grand Marnier	8,00€
• Vieille prune	8,00€

• **Boissons chaudes**

• Café / décaféiné	2,90€
• Grand café / noisette	3,00€
• Double café / café crème	4,50€
• Cappuccino	4,50€
• Thé à la menthe	2,90€
• Thé / infusion	3,90€
• Thé vert à la menthe, jardin des merveilles, breakfast BOP, Grand Earl Grey, verveine bio, rêves enfantins bio.	
• Irish coffee	10,00€
• Café Viennois	5,00€
• Chocolat Viennois	5,00€

~ Menu enfant ~ Jusque 12 ans - 12,00€

• 1 Plat au choix :

- Burger ou Nuggets
- Boulettes de bœuf

• Accompagnement au choix :

- Frites maison / Pâtes
- Haricots verts

• Dessert au choix :

- 1 Boule de glace
- Compote de pommes

• Boisson (1 verre)

- Coca, limonade, pomme
- Orange, ananas