

LES JARDINS DE VOLTAIRE



Apéritifs ~ Cocktails - Boissons Fraîches

~Apéritifs~

- Ricard/Pastis/Anisette 6,00€
- Martini/Suze/Porto/Campari 6,00€
- Americano maison 9,00€
- 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 / 4,50€ | 50cl / 8,00€ |
| • Grimbergen | 25cl / 5,50€ | 50cl / 9,50€ |
| • Guinguette (bière artisanale IPA 5,8%) Bapbap..... | 25cl / 5,00€ | 50cl / 8,50€ |
| • Picon bière | 25cl / 4,50€ | 50cl / 7,50€ |
| • Monaco / Panaché..... | 25cl / 4,50€ | 50cl / 7,50€ |

• Bouteille

- Super Bock / 25cl - Heineken 25cl - 1664 25cl..... 4,50€
- Pelforth brune / 25 cl 4,50€
- Desperados 33cl / Corona 33cl / Chouffe 33cl 7,50€

~Cocktails~

- Spritz (le spritz aux notes d'agrumes) 9,00€
- St-Germain Spritz (le spritz floral et léger) 10,00€
- Bombay Sapphire & Tonic (L'incontournable Gin To') 9,00€
- Mojito (le classique) 9,00€
- Berry Mojito (frais et fruité) 9,50€
- Passion Mojito (mojito revisité avec des fruits de la passion) 9,50€
- Piña Colada (le fameux classique des tropiques) 9,00€
- Tequila Sunrise (tequila, grenadine, jus d'orange) 9,00€
- Caipirinha (cachaça, citron vert, sucre de canne) 9,00€

• Cocktails sans alcool

- Virgin Mojito- Virgin Colada 6,50€
- Fruit Cup 6,50€
- 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€
- Orangina / Ice tea / Limonade / 25cl .. 4,50€
- Schweppes agrumes / 25cl 4,50€
- Vittel / Schweppes / 25cl 4,50€
- Perrier 33cl 4,90€
- Orange / Citron pressé 7,50€
- Jus de fruits 4,00€

Hôtel restaurant «**Les Jardins de Voltaire**» - Wifi gratuit - Prix affichés : taxes & services compris
28 Rue Voltaire, 92250 La Garenne-Colombes - réservation : 01 42 42 01 13

~ ~ ~ La carte ~ ~ ~

~Nos entrées~

- Foie gras de canard maison, chutney exotique et tuile de pain d'épices 12,00€
- Gravlax de saumon aux agrumes 9,00€
- Carpaccio de bœuf burrata 8,00€

~Nos plats~

- Entrecôte grillée frites maison (roquefort, béarnaise, poivre) 21,00€
- Souris d'agneau confite aux épices douces 21,00€
- Magret de canard sauce 4 épices, miel, purée de pommes de terre maison ... 17,00€
- Cote de veau vallée d'Auge, gratin dauphinois 19,00€
- Noix de Saint Jacques crème de parmesan safranée, riz aux petits légumes .. 20,00€
- Mixte de grillades (1 brochette, 1 côtelette, 2 merguez) 20,00€
Supplément sauce 3€

~Nos salades~

- Bistrot (salade, tomates, chèvre chaud, lardons, œuf poché, croûtons) 15,00€
- Salade César (blanc de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar) 14,00€
- Nordique (saumon fumé, mozzarella, concombre, asperges, surimi) 16,00€
- Grande salade de melon et de jambon de parme 16,00€

~Notre Burger Maison~

- Burger Savoyard «Pain BIO» :
Salade, tomate, oignon rouge, jambon de Savoie, reblochon 16,00€



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

- Plat du jour 13,00€
- Entrée + plat du jour / ou plat du jour + dessert 16,00€
- Entrée + plat du jour + dessert 18,00€

~À partager~

- Dégustation de charcuterie et de fromage 19,00€
- Planche de charcuterie 17,00€
- Camembert rôti au miel 14,00€
- Assiette merguez avec une corbeille de frites 14,00€

~Nos suggestions du jour à l'ardoise~

~ ~ ~ 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).....	14,00€
• Couscous poulet	14,00€
• Couscous bœuf (en sauce, paleron ou basse côte selon arrivage)	15,00€
• Couscous sauté d'agneau (collier)	15,00€
• Couscous brochettes (2) de gigot d'agneau	19,00€
• Couscous mixte (1 brochette, 1 côtelette, 2 merguez)	20,00€
• Couscous méchoui d'agneau (épaule d'agneau ou souris selon arrivage)	20,00€
• Couscous spécial (2 brochettes d'agneau et 2 merguez)	20,00€
• Couscous royal (5 viandes sauf souris d'agneau).....	23,00€
• Couscous légumes	13,00€
• Couscous merguez	14,00€
• <u>Supplément</u> : 1 Viande ou Paire de merguez ... 6,00€ - Paire de boulettes ... 6,00€ - Paire de brochettes ... 10,00€ - Semoule ... 4€ - Légumes ... 4€	

~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.....	7,00€
• Baba au rhum chantilly	9,00€
• Profiteroles vanille chocolat chaud	9,00€
• Pâtisserie orientale (3 pièces)	9,00€
• Salade de fruits selon saison	7,00€
• Crème brûlée à la cassonade	7,00€
• Tiramisu maison	7,00€
• Mousse au chocolat maison	7,00€
• Île flottante, crème anglaise, caramel	7,00€
• Fondant au chocolat et sa boule de vanille	8,00€
• Glace au choix (2 boules)	7,00€
• Banana Split	9,00€
• Coupe colonel (sorbet citron vert, vodka)	9,50€
• Iceberg menthe (menthe, chocolat, sirop de menthe, chantilly, menthe)	9,00€
• Dame blanche (3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)	9,00€
• Café liégeois (2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly)	9,00€
• Café ou thé gourmand	9,00€

~ ~ ~ Carte des vins & boissons ~ ~ ~

• Vins rouges	37,5cl	75cl	Verre	25cl	50cl
• Armand Dartois - Côtes du Rhône - AOC	14,00€	23,00€	3,50€	6,80€	9,80€
• Saint Nicolas de Bourgueil - AOC	16,00€	26,00€	4,20€	7,80€	15,50€
• Brouilly - AOP	16,00€	26,00€	4,50€	8,00€	16,00€
• Le Piat - Côtes de Bourg - AOC	19,00€	30,00€	7,00€	14,00€	22,00€
• Fleur la Chapelle Puisseguin St Emilion - AOC	19,00€	30,00€			
• Saint-Estèphe (appellation Saint-Estèphe contrôlée)	19,00€	38,00€			
• Vin Bio «BORDEAUX» (appellation Bordeaux contrôlée)	19,00€				
• Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits	42,00€				
• Bourgogne Mercurey	45,00€				
• Guerrouane - Domaine Toulal	13,60€	22,00€	5,00€	8,00€	16,00€
• Cuvée Nouria - vin du Maroc					
• Koutoubia - Coteaux de Mascara	26,00€				
• Les grands crus de l'ouest d'Oran Algérie					

• Vins rosés	37,5cl	75cl	Verre	25cl	50cl
• Maïme	26,00€	35,00€	5,00€	8,00€	15,00€
• Minuty Côtes de Provence - AOC	14,00€	22,00€	5,00€	8,00€	16,00€
• Guerrouane domaine Toulal	14,00€	22,00€	5,00€	8,00€	16,00€
• Cuvée Nouria - vin du Maroc					
• Boulaouane - vin du Maroc	20,00€				

• Vins blancs	37,5cl	75cl	Verre	25cl	50cl
• Sancerre - La forêt Gasselín - AOC	30,00€	40,00€	5,90€	10,00€	18,00€
• Chablis - Bourgogne - AOC	16,00€	26,00€	4,50€	7,00€	9,00€
• Chardonnay	16,00€	26,00€	4,50€	7,00€	9,00€
• Indication géographique protégée - pays d'Oc					
• Hironnelle - Côtes de Gascogne - Moelleux	15,00€	22,00€	4,50€	7,00€	10,00€
• UBY Côtes de Gascogne	17,00€				
• Pouilly Fumé	32,00€		7,50€	14,00€	20,00€

• Champagnes	37,5cl	75cl
• Coupe de champagne Maurice Gonel	9,00€	50,00€
• Bouteille de champagne Maurice Gonel		98,00€

• Digestifs et alcools forts	Prix
• Calvados/Cognac/Armagnac	7,00€
• Get 27/Get 31/Baileys/Manazana/Limoncello	7,00€
• Poire/Boukha	7,00€
• Gin/Tequila/Vodka/Rhum	7,00€
• Cointreau/Grand Marnier	7,00€
• Vieille prune	7,00€

• Boissons chaudes	Prix
• Café / décaféiné	2,30€
• Grand café / noisette	2,60€
• Double café / café crème	3,20€
• Cappuccino	4,00€
• Thé à la menthe	2,70€
• Thé / infusion	3,70€
• Thé vert à la menthe, jardin des merveilles, breakfast BOP, Grand Earl Grey, verveine bio, rêves enfantins bio.	

• Irish coffee	9,00€
• Café Viennois	4,30€
• Chocolat Viennois	4,30€

~ Menu enfant ~ Jusque 12 ans - 11,00€

- **1 Plat au choix :**
 - Burger où 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