



# Barbecue

Le Patio du Jardin Privé

## ENTRÉES

CEVICHE DE DAURADE, LECHE DE TIGRE,  
CITRON VERT ET JALAPENOS 18

BURRATINA, DÉCLINAISON D'ARTICHAUTS,  
NOISETTES TORRÉFIÉES ET HUILE DE  
NOISETTE 16  

ŒUFS BIO MAYONNAISE, MÉDAILLONS DE  
HOMARD, MELBA CROUSTILLANTES ET  
CITRON CAVIAR 17 

TARTE FINE, CHAMPIGNONS DU MOMENT  
CRUS/CUITS, ET PERSILLADE 15  

## PLATS

POULPE ET QUINOA CONDIMENTÉ,  
SAUCE VIERGE CITRON CIBOULETTE 26  

NOIX D'ENTRECÔTE SIMMENTAL,  
SAUCE BÉARNAISE, POMMES DE TERRE  
GRENAILLES RÔTIÉS AU THYM 29 

PAVÉ DE SANDRE, FRAICHEUR DE FENOUIL  
ET FIGUES, SIPHON BEURRE BLANC 25  

AUBERGINES À LA PARMIGIANA,  
SALADE D'HERBES FRAICHES 23   

## ACCOMPAGNEMENTS

(5 euros par garniture)

POMMES DE TERRE GRENAILLES  
AU THYM 

COURGETTES GRILLÉES 

QUINOA CONDIMENTÉ 

## DESSERTS

CHEESECAKE AUX MYRTILLES 12  

PAVLOVA AU PITAYA ROUGE  
ET CITRON 12  

TARTE AUX NOIX 14  

LA PRUNE 13   
(BISCUIT AMANDE, COMPOTÉE DE  
PRUNES, SPHÈRE FROMAGE BLANC,  
TUILE AMANDE)

 zéro déchet  Végétarien  Vegan  Sans Gluten

Prix net en euros

Nos produits proviennent de producteurs français  
sélectionnés avec soin par nos équipes.

Nos fruits et légumes sont sélectionnés en fonction  
de la saisonnalité.

Nos équipes mettent un point d'honneur à revaloriser  
l'ensemble de nos déchets alimentaires, dans une démarche  
de respect du producteur à l'assiette.



# Barbecue

## Jardin Privé Patio

### STARTERS

SEA BREAM CEVICHE WITH LECHE DE TIGRE, LIME, AND JALAPENOS 18

BURRATINA, ARTICHOKE VARIATIONS, TOASTED HAZELNUTS, AND HAZELNUT OIL 16  

ORGANIC EGGS WITH MAYONNAISE, LOBSTER MEDALLIONS, CRISPY MELBA TOAST, AND FINGER LIME PEARLS 17 

THIN TART, SEASONAL MUSHROOMS RAW/COOKED, AND PARSLEY-GARLIC SAUCE (PERSILLADE) 15  

### DISHES

OCTOPUS AND SEASONED QUINOA, LEMON CHIVE SAUCE VIERGE 26  

SIMMENTAL RIBEYE HEART, BÉARNAISE SAUCE, GRENAILLES POTATOES WITH THYME 29 

ZANDER FILLET, FENNEL AND FIG, BEURRE BLANC FOAM 25  

EGGPLANT PARMIGIANA, FRESH HERB SALAD 23   

### OUR SIDE ORDERS

(5 euros per garnish)

GRENAILLES POTATOES WITH THYME 

GRILLED ZUCCHINI 

SEASONED QUINOA 





### DESSERTS

BLUEBERRY CHEESECAKE 12  

RED PITAYA AND LEMON PAVLOVA 12  

NUT TART 14  

PLUM 13   
(ALMOND BISCUIT, PLUM COMPOTE, WHITE CHEESE SPHERE, ALMOND TUILE)

 Zero Waste  Vegetarian  Vegan  Gluten Free

Net prices in euros

Our products come from French producers carefully selected by our team.

Our fruits and vegetables are selected according to seasonality.

Our team's mission is to revalue all our food waste in a way that respects the environment and incorporates responsible practices from our producers to your plate.