



L'ARDOISE DU CHEF CHIEF DISHES

Du lundi au vendredi // 12h-14h30 / 19h-21h

From Monday to Friday // 12am-2:30pm / 7pm-9pm

Entrée/Plat Starter/Main course

ou Plat/Dessert or Main course/Dessert **25**

Entrée/Plat Dessert **31**

Starter/Main course/Dessert

N'hésitez pas à demander le menu du jour à nos serveurs

Don't hesitate to ask our servers for the daily menu

A deux pas de la rue de Rivoli, de Notre-Dame et du quartier du Marais, découvrez la cuisine du restaurant Le Jardin Privé. Au menu : une carte chic et contemporaine.

Le Chef Jonathan Brandouy défend sa vision de la cuisine et met un point d'honneur à travailler avec des produits frais, de saison et sourcés au plus près des producteurs. Des assiettes belles à croquer pour une escapade gourmande en plein cœur de la capitale.

A stone's throw from the rue de Rivoli, Notre-Dame and the Marais district, discover the cuisine of the restaurant Le Jardin Privé. On the menu: a chic and contemporary cuisine.

Chef Jonathan Brandouy defends his vision of cooking and finds a point of honor to work with fresh, seasonal and sourced products as close as possible to producers. Beautiful dishes to eat for a gourmet getaway in the heart of the capital.

POUR LES GOURMANDS

Du lundi au dimanche // 12h-21h

From Monday to Sunday // 12pm to 9pm

Salade César **21**

Caesar Salad

Trio de tomates anciennes et straciatella **21**

Tomatoes & Straciatella salad

Burger Bio de Bœuf Black Angus **23**

Organic Black Angus Beef Burger

Burger Fish and Chips **21**

Fish and Chips Burger

Croque-Monsieur au comté **13** + Frites **4**

Toasted ham and cheese sandwich + French fries

LES DESSERTS

Moelleux Chocolat **11**

Salade de fruits **9**

Crème Brûlée **9**

Pour plus d'informations, **suivez-nous sur nos réseaux sociaux**

 lejardinpriveparis.com

 [@jardinprive.paris](https://www.instagram.com/jardinprive.paris)

 [Novotel Paris Les Halles](https://www.facebook.com/NovotelParisLesHalles)



Click & Collect

NOS BOISSONS

CHAMPAGNES	14cl	37.5cl	75cl
Taittinger Brut Réserve	16€	45€	85€
Taittinger Rosé	19€		105€
Laurent Perrier	15€		80€
Laurent Perrier rosé	18€		95€
VINS ROUGES			
Bordeaux – Médoc – Château Lacombe Noaillac	10€	25€	49€
Rhône - Grignan-les-Adhémar, Delas	7€		32€
Bourgogne - Mercurey, Domaine Michel Juillot	13.5€		65€
Côtes Catalanes - Modeste, Clos des Fées	8.5€		41€
VINS BLANCS			
Loire - Reuilly, Domaine Mabillot	9.5€		46€
Bourgogne - Chablis, Domaine Laroche	9.5€	29€	58€
Pays d'Oc - Viognier	6€		29€
Bordeaux - Château Ricaud, Loupiac	10€		48€
VIN ROSÉ			
Côtes de Provence, « M de Minuty »	10€		49€
APÉRITIFS			
Ricard, Pastis 51 (2cl) / Martini Bianco ou Rosso, Campari (6cl)			7€
Porto rouge Sandeman Ruby (6cl)			8€
Kir (14cl) / Kir royal (14cl)			9€ / 16€
BIÈRE			
Kronenbourg 1664 Blonde (33cl) Desperados (33cl) / Leffe Blonde (33cl)			8€
Heineken (0% alcohol, 33cl)			6.5€
Eldelweiss (33cl) / Pelforth Brune (33cl)			8€
EAUX MINÉRALES			
		50cl	100cl
Evian, Haute-Savoie (plate, still)	4.5€		6€
Saint-Georges, Corse (plate, still)	5.5€		7.5€
Badoit, Auvergne (gazeuse, sparkling)	4.5€		6€
Orezza, Corse (gazeuse, sparkling)	5.5€		7.5€
SODAS			
Coca-Cola / Cherry / Zéro, Fanta orange, Sprite (33cl)			6.5€
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum, Ice Tea (25cl)			6€