



Le Jardin Privé

LA CARTE

Du lundi au dimanche // 12h-14h30 / 19h-22h30

From Monday to Sunday // 12am-2:30pm / 7pm-10:30pm

ENTREES STARTERS

Carpaccio de bœuf Black Angus,
huile d'olive, Parmesan, Roquette **14**
Black Angus beef carpaccio, olive oil,
Parmesan cheese, Arugula

Gravlax de saumon,
Granny Smith et tomate Green Zebra **12**
Salmon Gravlax, Granny Smith apple
and Green Zebra tomato

Gazpacho Andalous et pastèque grillée,
Féta, olive et Mizuna **10**
Andalusian Gazpacho and grilled watermelon,
Feta, olive and Mizuna

PLATS MAIN COURSES

Noix d'entrecôte Normande,
pommes Gabriel au thym-citron **23**
Sirloin steak from Normandie,
lemon-thyme potatoes

Aïoli de cabillaud, légumes de saison à l'étuvé **20**
Cod aioli, steamed seasonal vegetables

Poitrine de veau confite, sirop de tomate épicé,
purée de pommes de terre **21**
Confit veal breast, spicy tomato syrup,
mashed potatoes

DESSERTS by Sarah Ifrah Ohana

Pavlova aux fruits rouges Red fruit Pavlova **11**

Tarte citron et verveine Lemon and verbena tart **10**

Chocolat-Tonka Chocolate-Tonka **12**

POUR LES GOURMANDS

Du lundi au dimanche // 12h-22h30

From Monday to Sunday // 12pm to 10:30pm

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 et frites **17**
Toasted ham and cheese sandwich & French fries

Planche Mixte **17**

Pizza à la truffe Truffle Pizza **18**

MENU ENFANT KIDS MENU

Plat + dessert + boisson **14€**

Main course + dessert + beverage

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

 lejardinpriveparis.com

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

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



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 - Sancerre, Domaine les Collinettes	12.5€		60€
Bourgogne - Chablis, Domaine Laroche	12€	30€	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, Fuze Tea (25cl)		6€