



Le Jardin Privé

LA CARTE by Jonathan Brandouy

12h-14h30 / 19h-22h30 12am-2:30pm / 7pm-10:30pm

ENTRÉES STARTERS

L'Asperge 13

Asperges vertes cuites et crues, caillé au citron confit,
Huile de noix et Cress de chou rouge
Cooked and raw asparagus, candied lemon curd,
Walnut oil and red cabbage cress

La Saint-Jacques 15

Carpaccio de Saint-Jacques, pesto de Wasabi
Scallop Carpaccio, Wasabi pesto

Le Chou-Fleur 12

Crémeux de chou-fleur rôti au miel, œuf parfait,
Bresaola croustillante
Creamy roasted cauliflower with honey,
perfect egg and crispy Bresaola

PLATS MAIN COURSES

Le Cochon fermier 22

Poitrine de cochon confite au gingembre et mie,
Purée de patates douces parfumée au citron
Pork belly with ginger and honey,
Mashed sweet potatoes with lime

Le Skrei 23

Cabillaud mariné au miso, edamame,
Pois gourmands à la feuille de nori, émulsion miso et ponzu
Miso marinated cod, edamame beans and gourmet peas
With nori leaf, miso and ponzu emulsion

L'Entrecôte 25

Noix d'entrecôte, pommes de terre rissolées
Rib steak, sautéed potatoes

Linguine 18

Crème végétale de courgette et ricotta,
Tomates mi-sèches et citron confit
Vegetable cream of zucchini and ricotta,
Semi-dried tomato and candied lemon

DESSERTS by Sarah Ifrah Ohana

Le Riz au Lait 11

Fond de tarte pâte sablée, caramel au beurre salé,
Riz au lait vanille, riz soufflé et tuile de riz au lait
Shortbread pastry base, salted butter caramel,
Vanilla rice pudding, puffed rice and pudding tuile

Le Chaud / Froid au Chocolat 12

Moelleux chocolat, glace chocolat, biscuit streusel cacao,
siphon chocolat, grué de cacao
Chocolate cake, chocolate ice cream, cocoa streusel biscuit,
chocolate siphon, cocoa nibs

La Crème Brûlée 10

Crème brûlée à la vanille
Vanilla Creme Brulee

POUR LES GOURMANDS

12h-22h30 12am - 10:30pm

Salade César au Poulet, poitrine de lard fumée 21
Caesar Salad, Chicken and Bacon

Le Sainte-Maure-de-Touraine 19

Cromesquis de chèvre, pousses d'épinard, radis, noisettes
Goat cheese cromesqui, baby spinach, radish, hazelnuts

Burger Bio de Bœuf Black Angus 23

Organic Black Angus Beef Burger

Burger Fish and Chips 21

Fish and Chips Burger

Club Sandwich au Poulet, bacon et frites 21

Chicken and Bacon Club sandwich, french fries

Croque-Monsieur au Comté, frites 17

Toasted ham and cheese sandwich, French fries

Planche Mixte 17

Deli meats and cheeses

Pizza à la truffe 18

Truffle Pizza

FROMAGES CHEESES

Sélection de fromages AOP, confit de fruits 12

Cheeses selection, fruits marmalades

MENU ENFANT KIDS MENU

Plat + dessert + boisson 14€

Main course + dessert + beverage

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

 lejardinpriveparis.com

 [@jardinpriveparis](https://www.instagram.com/lejardinpriveparis)

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



Click & Collect