



Le Jardin Privé

LE PRODUIT, L'ORIGINE, LE RESPECT

POUR COMMENCER

Œuf Parfait aux Champignons des bois 🍄🍅🌱 13
Crumble de Châtaignes

Crudo de Gambero 🍷🌱 15
Vanille de Tahiti / Combawa

Tartare de Bœuf maturé d'exception « Terre et mer » 🍷🌱 16
Algue Wakamé / Vinaigrette thai

Filet de Lisette à la flamme 🌱 13
Déclinaison de betterave

Potage de Légumes du moment 🌱🍅🌱 12

POUR CONTINUER

Filet de Pêche de nos côtes farci aux Herbes 🍅 26
Mille-Feuille de Cèleri / Sauce perlée

Joue de Bœuf braisée 🍅 27
Miel et épices d'orient / Maraîchère de légumes

Noix de Saint-Jacques contisées à la Truffe 🍄🌱 28
Morilles des Pins glacées au Vermouth

Filet de Poulette de la ferme du Luteau 🍅 29
Déclinaison de Butternut / Sauce Suprême au Vin Jaune

Pièce du boucher maturée par nos soins 🍅 35
Mousseline de Pommes de Terre aux Herbes / Sauce Béarnaise

Risotto Carnaroli aux Champignons des bois 🌱🍄🍅 25
Pecorino

POUR TERMINER

Le Fromage 🌱🍷 10
Un fromage affiné sélectionné par notre Chef

Les Fruits frais 🍷🌱 12
Accompagnés de leur sorbet

Riz au Lait 🌱 12
Vanille & Caramel beurre salé / Tuile croquante

Nage de fruits confits à l'hibiscus 🌱 12
Nuage de baobab

Les Nuits Bleues 🌱 11
« Tartelette douceur vanille et fruits noirs »
Disponible pour Movember



MENU DU MARCHÉ

*Du lundi au vendredi,
sous réserve de disponibilité (Hors vacances et jours fériés)*

Entrée + plat ou plat + dessert du jour et café **28**

Entrée, plat et dessert du jour et café **34**

NOTRE SÉLECTION A PARTAGER

Côte de Bœuf d'exception maturée par nos soins 🍅 95
Environ 1Kg
Mousseline de pommes de terre aux herbes *Sauce Béarnaise et Jus de Bœuf Corsé Madère*

Bar entier Colbert aux Agrumes 🍅🌱 70
Légumes de saison

MENU ENFANT 14

Plat et Dessert au Choix du Chef
Accompagnés de sa Boisson

NOS SUPPLEMENTS DE GARNITURES 5

Mousseline de pommes de terre aux herbes 🌱🍷

Mélange de jeunes pousses 🍷🌱

Maraîchère de légumes 🌱🍷

Frites 🍷🌱

*Carte élaborée par le Chef Moussa Ba
et ses équipes*

*Nos produits proviennent de producteurs français
sélectionnés avec soin par notre Chef.*

*Nos viandes sont françaises et notre poisson
est issu d'une pêche responsable et raisonnée.*

*Nos fruits et légumes proviennent de producteurs
et de maraîchers sélectionnés selon la saisonnalité.*

*Le Chef met un point d'honneur à revaloriser
l'ensemble de nos déchets alimentaires,
dans une démarche de respect du producteur à l'assiette.*



Zéro déchet



Végétarien



Vegan



Sans Gluten



lejardinpriveparis.com



@jardinrive.paris

Prix nets en euros

Horaire d'ouverture : 12h - 14h30 / 19h - 22h30