

#SafeTogether

FR

EN

LES JARDINS
DU PRESBOURG

À partager

Servis avec blinis & toast

Tarama à la truffe

15

Oeuf de saumon

25

Tarama blanc

12

CRUS & MARINÉS

YELLOWTAIL

verveine, radis purple meat

27

BAR BIO / & CAVIAR

ceviche, vinaigre de calamansi

27 / 40

SAUMON TOSAZU

sashimi, coriandre, radis

26

TRADITION FRANÇAISE

FOIE GRAS DE CANARD

« fait maison », truffe, pain toasté

36

ESCARGOTS DE LA MAISON VALENTIN

beurre & persil

26

CUISSES DE GRENOUILLES

poêlées meunière

26

POUSSES D'ÉPINARDS & TRUFFE

en salade & crispy

22

VELOUTÉ

petit pois

16

BETTERAVE / & BURRATA

vinaigrette aux fruits secs

12 / 23

KALE

quinoa, avocat, grenade

18

ARTICHAUTS POIVRADE

crème d'artichaut, poivrade rôtie

18

VITELLO TONATO

crème de thon et veau

26

LAITUE AVOCAT / & KING CRAB

huile d'olive, citron

17 / 34

PIZZE TRUFFE *melanosporum* , crème, pâte fine à la semolina

30

Saumon fumé Écossais
classique

29

Servis avec crème, blinis & toast

Saumon fumé Wester Ross
élevé aux oeufs de saumon sauvage

32

LES INCONTOURNABLES

BURGER VÉGÉTAL
beyond the meat & cheddar vegan

28

CLUB SANDWICH POULET
classique

25

EGGS BENEDICT
sauce hollandaise, bacon ou saumon fumé

24-29

FERMES, PÂTURAGES, MERS

&

PÂTES

OREILLE D'ÉLÉPHANT
côte de veau panée

32

POULET DE NORMANDIE
rôti et son jus, «Label Rouge»

29

LOTTE
aux saveurs de safran & fenouil

45

FILET DE BOEUF
crème au poivre

49

SPAGHETTI «TAGLIOLINI» GRATINÉS
au parmigiano & pata negra

25

THON
mi-cuit au sésame

30

TARTARE DE BOEUF
filet taillé au couteau & condiments

25

RAVIOLES
truffe & ricotta

37

BAR BIO
à la «Grenobloise»

28

FROMAGES

COMTÉ 9

SAINTE-MAURE-DE-TOURAINÉ 11

DESSERTS

GATEAU BASQUE AUX MYRTILLES 18

LE CHOCOLAT SARRASIN 19

LE MILLE FEUILLE AUX NOISETTES 18

LA FIGUE DU JARDIN 16

FROMAGE BLANC 0%, GRANOLA 12

SALADE DE FRUITS 16

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES 17

GLACES & SORBETS

SORBET FRAMBOISE 13

SORBET POIRE 13

VANILLE 10

SORBET FRAISE 13

SORBET FIGUE 13

CHOCOLAT 10



LES JARDINS DU PRESBOURG



CITRON, SIROP D'AGAVE, GINGEMBRE 12

CITRON, ORANGE, KIWI 11

CAROTTE, POMME, GINGEMBRE 12

CAROTTE 9



To share

with cream , blinis & toast

Truffle tarama

15

Salmon eggs
wild

25

White tarama

12

RAW & MARINATED

SALMON TOSAZU
sashimi, coriandre, radish

26

SEA BASS ORGANIC / & CAVIAR
ceviche, calamansi vinegar

27 / 40

YELLOWTAIL
verveine, purple meat radish

27

« FRENCH » TRADITION

FOIE GRAS DE CANARD
« homemade », & toast

36

ESCARGOTS FROM « MAISON VALENTIN »
butter & parsley

26

FROGS' LEGS
meunière

26

BABY SPINACH
salad & black truffle

22

CREAM SOUP
sweet peas

16

BEET / & BURRATA
dried fruit vinaigrette

12 / 23

KALE
quinoa, avocado, pomgranate

18

ARTICHOKES POIVRADE
artichoke cream, roasted poivrade

18

VITELLO TONATO
veal and tuna cream

18

LETTUCE AVOCADO / & KING CRAB
olive oil, lemon

17 / 34

TRUFFLE PIZZE *melanosporum* , cream, « *semolina* » fine dough

30

Scottish Smoked salmon
classic

29

with cream , blinis & toast

Wester Ross Smoked salmon
raised with wild salmon eggs

32

UNAVOIDABLE

VEGETAL BURGER
beyond the meat

28

CHICKEN CLUB SANDWICH
classic

25

EGGS BENEDICT
hollandaise sauce, bacon or smoked salmon

24 / 29

FARMS, PÂSTURES SEAS

&

PASTA

OREILLE D'ÉLÉPHANT
breaded veal cutlet

32

CHICKEN FROM « NORMANDIE »
roasted & juice

29

SEA BASS ORGANIC
«Grenobloise» style

28

STEAK TARTARE
knife cut & condiments

25

RAVIOLI
truffle & ricotta

37

TUNA
half cooked with sesame

30

BEEF FILET
pepper cream

49

GRATINATED «TAGLIOLINI» SPAGHETTI
parmigiano & pata negra « ham »

25

MONKFISH
safran and fennel

45

C H E E S E

COMTÉ 9

SAINTE-MAURE-DE-TOURAINÉ 11

D E S S E R T

« BASQUE » BLUEBERRY CAKE 18

THE CHOCOLATE BUCKWHEAT 19

HAZELNUT « MILLE FEUILLES » 18

THE FIG OF THE GARDEN 16

FRUIT SALAD 16

COTTAGE CHEESE 0%, GRANOLA 12

PLATE OF RED BERRIES AND FRUIT 17

I C E C R E A M & S O R B E T

RASBERRY SORBET 13

PEAR SORBET 13

CHOCOLATE 10

STRAWBERRY SORBET 13

FIG SORBET 13

VANILLA 10



LES JARDINS DU PRESBOURG



CARROT, APPLE, GINGER 12

LEMON, AGAVE SYRUP, GINGER 12

LEMON, ORANGE, KIWI 11

CARROT 9

