



LES JARDINS DU PRESBOURG



CITRON, POMME, SIROP D'AGAVE, GINGEMBRE 12

CITRON, ORANGE, KIWI 11

CAROTTE, POMME, GINGEMBRE 12

CAROTTE 9



LES JARDINS DU PRESBOURG

TARAMA BLANC / OU À LA TRUFFE D'ÉTÉ
servis avec toasts & blinis
12 / 15

STRACCIATELLA
/ & truffe **
18/31

OEUF DE SAUMON
de la maison du caviar
25

ENTRÉES

VELOUTÉ <i>de saison</i>	19	PETITS POIS & CHÈVRE FRAIS <i>vinaigrette, menthe</i>	17
MELON <i>nature / & culatello</i>	15/29	KALE <i>quinoa, avocat, grenade</i>	19
ASPERGES VERTES <i>vinaigrette ou mousseline</i>	26	PARIS-GRÈCE <i>tomates, féta, concombre</i>	20
BETTERAVE & BURRATA <i>vinaigrette aux fruits secs</i>	21	POUSSE D'ÉPINARD & TRUFFE ** <i>en salade & crispy</i>	26
PIZZETTA <i>à la truffe **</i>	36	LAITUE AVOCAT / & KING CRAB <i>vinaigrette d'agrumes</i>	17/59
SAUMON <i>en tartare, avocat, bonite, nori</i>	26	ESCARGOTS DE LA MAISON VALENTIN <i>beurre & persil</i>	24
BAR <i>en ceviche, vinaigre de calamansi</i>	27	SAUMON FUMÉ <i>classique</i>	29
DAURADE <i>en carpaccio & stracciatella</i>	25	FOIE GRAS DE CANARD & TRUFFE ** <i>« fait maison »</i>	30

** de saison : automne, été ou noire

PÂTES

TAGLIOLINI GRATINÉS
au parmesan & pata negra

27

RAVIOLES
truffe ** & ricotta

36

RIGATONI TOMATE
stracciatella & basilic frais

25

PLATS

BAR
à la « Grenobloise »

29

POULET DE NORMANDIE
rôti & son jus

29

SAUMON
vapeur, oeufs de saumon, sauce champagne

30

TARTARE DE BOEUF
& condiments

26

THON
au sésame

38

LE TIGRE
qui pleure

39

LES PETITS FARCIS
végétariens

28

FILET DE BOEUF
sauce poivre

45

EGGS BENEDICTS
bacon ou saumon fumé

26-32

BURGER VÉGÉTAL
beyond the meat & cheddar vegan

26

OMELETTE TRUFFE **
& pommes de terre

39

CLUB SANDWICH POULET
classique

25

OMELETTE BLANCHE
ricotta & pousse d'épinards

18

CROQUE MONSIEUR DINDE FUMÉ
& roquette

18

COMTÉ

9

SAINTE-MAURE-DE-TOURAINÉ

11

16 SALADE DE FRUITS FRAIS

26 ASSIETTE DE FRUITS ROUGES

19 LA TARTE À LA RHUBARBE*

19 LE CRUMBLE AUX POMMES*

19 LE FAMEUX PAIN PERDU

17 LE CHEESECAKE*

18 PAVLOVA MANGUE & PASSION*

14 LA MOUSSE AU CHOCOLAT

12 FROMAGE BLANC 0%, GRANOLA

16 LE CAFÉ GOURMAND*, POUR LE MIDI

GLACES & SORBET* : SORBET FRAMBOISE, MARRON, VANILLE DE MADAGASCAR
CAMEL BEURRE SALÉ, SÈSAME NOIR, CHOCOLAT

13



LES JARDINS DU PRESBOURG



CARROT, APPLE, GINGER 12

LEMON, APPLE, AGAVE SYRUP, GINGER 12

LEMON, ORANGE, KIWI 11

CARROT 9



LES JARDINS DU PRESBOURG

WHITE TAROMA / OR TRUFFLE
with toasts & blinis

12 / 15

STRACCIATELLA
/ & truffle *

18 / 31

SALMON EGGS
from « La Maison du Caviar »

25

ENTRÉES

VEGETABLE VELOUTÉ <i>seasonal</i>	19	KALE <i>quinoa, avocado, pomgranate</i>	19
ASPARAGUS <i>vinaigrette or mousseline</i>	26	PARIS-GRÈCE <i>tomatoes, feta cheese, cucumber</i>	20
BEETROOT / & BURRATA <i>dried fruits vinaigrette</i>	21	BABY SPINACH & TRUFFLE ** <i>salad & crispy</i>	26
TRUFFLE PIZZETTA <i>with truffle **</i>	36	LETTUCE AVOCADO / & KING CRAB <i>olive oil, lemon</i>	17-59
SALMON <i>tartare, avocado, bonite, nori</i>	26	ESCARGOTS DE LA MAISON VALENTIN <i>butter & parsley</i>	24
SEA BASS <i>ceviche, calamansi vinegar</i>	27	SMOCKED SALMON <i>classic</i>	29
SEA BREAM <i>carpaccio & stracciatella</i>	25	DUCK FOIE-GRAS & TRUFFLE ** <i>« homemade »</i>	30
TUNA <i>sashimi, daikon radish & soya sauce</i>	28		

** seasonal : autumn, winter, summer

PASTAS

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

27

RAVIOLIS
*truffle ** & ricotta*

36

TOMATO RIGATONI
stracciatella & fresh basil

25

MAIN

SEA BASS
« Grenobloise » style

29

CHICKEN FROM « NORMANDIE »
roasted & juice

29

SALMON
steamed, salmon eggs, champagne sauce

30

STEAK TARTARE
& condiments

26

TUNA
sesame

38

LE TIGRE
qui pleure

39

THE LITTLE STUFFED
vegetarians

28

BEEF TENDERLOIN
roasted

45

EGGS BENEDICTS
bacon or smoked salmon

26-32

VEGAN BURGER
beyond the meat & vegan cheddar

26

TRUFFLED OMELETTE**
& potatoes

39

CHICKEN CLUB SANDWICH
classic

25

EGG-WHITE OMELETTE
baby spinach & ricotta

18

TURKEY CROQUE MONSIEUR
& roquette salad

18

COMTÉ

9

SAINTE-MAURE-DE-TOURAINÉ

11

16 FRUIT SALAD

26 RED FRUITS PLATE

19 APPLE CRUMBLE*

19 FRENCH TOAST « LE FAMEUX »

17 CHEESECAKE*

18 PAVLOVA MANGO & PASSION FRUIT*

14 CHOCOLATE MOUSSE

12 COTTAGE CHEESE 0%, GRANOLA

16 LE CAFÉ GOURMAND*, FOR LUNCH

ICE-CREAM & SORBET* : RASPBERRY SORBET, CHESTNUT, MADAGASCAR VANILLA
SALTED-BUTTER CARAMEL, BLACK SESAME, CHOCOLATE

13