



# 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 19  
*de saison*

PETITS POIS & CHÈVRE FRAIS 17  
*vinaigrette, menthe*

MELON 15/29  
*nature / & culatello*

KALE 19  
*quinoa, avocat, grenade*

ASPERGES VERTES 26  
*vinaigrette ou mousseline*

PARIS-GRÈCE 20  
*tomates, féta, concombre*

BETTERAVE & BURRATA 21  
*vinaigrette aux fruits secs*

POUSSE D'ÉPINARD & TRUFFE \*\* 26  
*en salade & crispy*

PIZZETTA 36  
*à la truffe \*\**

LAITUE AVOCAT / & KING CRAB 17/59  
*vinaigrette d'agrumes*

SAUMON 26  
*en tartare, avocat, bonite, nori*

ESCARGOTS DE LA MAISON VALENTIN 24  
*beurre & persil*

BAR 27  
*en ceviche, vinaigre de calamansi*

SAUMON FUMÉ 29  
*classique*

DAURADE 25  
*en carpaccio & stracciatella*

FOIE GRAS DE CANARD & TRUFFE \*\* 30  
*« fait maison »*

\*\* 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, SÉSAME 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 TARAMA / OR TRUFFLE  
with toasts & blinis

12 / 15

STRACCIATELLA  
/ & truffle \*

18 / 31

SALMON EGGS  
from « La Maison du Caviar »

25

## ENTRÉES

VEGETABLE VELOUTÉ  
seasonal

19

KALE  
quinoa, avocado, pomgranate

19

ASPARAGUS  
vinaigrette or mousseline

26

PARIS-GRÈCE  
tomatoes, feta cheese, cucumber

20

BEETROOT / & BURRATA  
dried fruits vinaigrette

21

BABY SPINACH & TRUFFLE \*\*  
salad & crispy

26

TRUFFLE PIZZETTA  
with truffle \*\*

36

LETTUCE AVOCADO / & KING CRAB  
olive oil, lemon

17-59

SALMON  
tartare, avocado, bonite, nori

26

ESCARGOTS DE LA MAISON VALENTIN  
butter & parsley

24

SEA BASS  
ceviche, calamansi vinegar

27

SMOCKED SALMON  
classic

29

SEA BREAM  
carpaccio & stracciatella

25

DUCK FOIE-GRAS & TRUFFLE \*\*  
« homemade »

30

TUNA  
sashimi, daikon radish & soya sauce

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  
& rocket 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