



# Le Jardin Des Mirabelles...



HORAIRES :

MIDI : 12H /13H30

SOIR : 19H/21H30

Nous sommes ouverts tous les jours de la semaine sauf le dimanche soir. A partir du 3 novembre nous serons ouverts du mercredi midi au dimanche midi.

Attention aux fermetures exceptionnelles dues à des évènements.

Réservation obligatoire.



Remerciements à nos fournisseurs : La Ferme d'Aqui , l'Eau à la bouche, Le Fournil de Créon.

Abonnez-vous et partagez vos expériences en nous mentionnant sur les réseaux sociaux



**A PARTAGER OU PAS :**

Rillettes de poisson  
12

Mézè, pain pita  
9

Planche de charcuterie, saucisson, chorizo et jambon  
16

**ENTREES :**

Poulpe rôti, coulis de piquillos ,chorizo et maïs  
18

Œuf Frit, artichauts, jambon des Aldudes et baies de Timut  
14

Asperges vertes, feta, pistache et vinaigrette citronnée  
15

Foie Gras mi-cuit, confit de cerise et réduction à la bière cerise  
20

Tartare de dorade, leche de tigre à la fraise , condiment fenouil et basilic  
18



## PLATS :

Filet de bar, asperges blanches rôties, purée de pommes de terre au wasabi,  
condiment miso et yuzu

32

Suprême de volaille fermière, fregola sarda aux morilles et crème de parmesan

28

Risotto de petits pois ,parmesan ,citron confit et pesto à l'ail des ours

22

Magret de canard du Sud-Ouest, Gratin de pommes de terre au Beaufort, Jus de  
volaille

32

Façon Rossini +8 euros

Rôti d'agneau farci, légumes printaniers et jus au romarin du jardin

33

Bœuf race française, Sauce poivre, frites maison et salade

Prix selon le poids de la viande

### Suppléments :

Gratin de pommes de terre au Beaufort	8
Frites maison	5
Salade	4
Mousseline de légumes de saison	
5	

### Menu Enfant :

Sirop à l'eau	
Morceau du boucher ,frites maison	
1 boule de glace (chocolat, vanille, fraise ou citron jaune)	14



### DESSERTS :

Pavlova aux fruits de saison

14

Fraises, sablé breton, crémeux basilic et gel verveine

14

Brioche perdue, crème légère et caramel

14

Assiette de fromage, petite salade

15

Tartelette chocolat Manjari ,cacahuète, caramel beurre salé

14



→ lait, fruits à coque

## **ALLERGÈNES**

### À partager ou pas

Rillettes de poisson  
→ poisson, lait, moutarde, sulfites

Mézè, pain pita  
→ gluten, sésame, lait, sulfites

Planche de charcuterie  
→ sulfites

### Entrées

Poulpe rôti, piquillos, chorizo, maïs  
→ mollusques, sulfites

Œuf frit, artichauts, jambon des Aldudes,  
baies de Timut  
→ œufs

Asperges vertes, feta, pistache, vinaigrette  
citronnée  
→ lait, fruits à coque, sulfites

Foie gras mi-cuit, cerise, réduction à la bière  
cerise  
→ sulfites, gluten

Tartare de dorade, leche de tigre fraise  
→ poisson

### Plats

Filet de bar, asperges, purée wasabi, miso,  
yuzu  
→ poisson, lait, soja

Suprême de volaille, fregola sarda, morilles,  
parmesan  
→ gluten, lait, œufs

Risotto petits pois, parmesan, citron confit,  
pesto ail des ours

Magret de canard, gratin Beaufort, jus de  
volaille  
→ lait

Option Rossini (+ foie gras)  
→ sulfites

Rôti d'agneau, légumes printaniers, jus  
romarin  
→ sulfites

Bœuf, sauce poivre, frites, salade  
→ lait, sulfites

### Suppléments

Gratin de pommes de terre au Beaufort  
→ lait

Frites maison  
→ aucun allergène majeur\*

Salade  
→ sulfites

Mousseline de légumes de saison  
→ lait

### Desserts

Pavlova aux fruits de saison  
→ œufs, lait

Fraises, sablé breton, crémeux basilic  
→ gluten, lait, œufs

Brioche perdue, crème légère, caramel  
→ gluten, lait, œufs

Assiette de fromages  
→ lait

Tartelette chocolat Manjari, cacahuète,  
caramel beurre salé  
→ gluten, lait, œufs, ar



TO SHARE OR NOT TO SHARE:

Fish rillettes

12

Mezze ,pita bread

9

Charcuterie board, sausage, chorizo, and ham

16

STARTERS

Roasted octopus, piquillo pepper coulis, chorizo and corn

18

Fried egg, artichokes, Aldudes ham and Timut pepper berries

14

Green asparagus, feta, pistachio and lemon vinaigrette

15

Semi-cooked foie gras, cherry compote and Kriek reduction

20

Sea bream tartare, strawberry leche de tigre ,fennel and basil condiment

18



## MAIN COURSES

Sea bass fillet, roasted white asparagus, mashed potatoes with wasabi, miso  
condiment and yuzo  
32

Free-range chicken supreme, fregola sarda with morel mushrooms and Parmesan  
cream  
28

Green pea risotto ,parmesan, preserved lemon and wild garlic pesto  
22

South-West duck breast, Beaufort potato gratin, poultry jus  
32  
Rossini style +8

Stuffed roasted lamb , spring vegetables and garden rosemary jus  
33

Côte de Boeuf ,homemade fries, small salad and Confit shallots  
Price per Kg

### Extras

Potatoes gratin with Beaufort cheese 8  
Homemade fries 5  
Salad 4  
Seasonal vegetable mousseline  
5

### Children menu

Syrup with water 14  
Butcher's cut, homemade fries or pasta  
1 scoop of ice cream (chocolate , vanilla,  
strawberry or lemon )



## DESSERTS

Pavlova with seasonal fruits

14

Strawberries, Breton shortbread, basil cream and verbena gel

14

French toast brioche, light cream and caramel

14

Cheese selection, small salad

15

Manjari chocolate tartlet, peanut and salted butter caramel

14



## Nos Boissons Chaudes

Café	2
Café allongé	2,2
Décaféiné	2,5
Noisette	2,8
Café crème	3,2
Chocolat chaud	3,5
Cappuccino	4
Thé DAMMANN	4



## Une Petite Soif

### APERITIFS

Martini Blanc 6cl	6,5
Martini Rouge 6cl	6,5
Martini Rosé 6cl	6,5
Lillet Blanc 8cl	10
Lillet Rouge 8cl	10
Ricard 2cl	6
Estanquet Pastis 2cl	5
Kir (pêche, cassis, mûre, mirabelle)	7
Kir royal	12

### COCKTAILS

Spritz (Aperol, crémant et eau pétillante) 16cl	10
Spritz Saint Germain	12
Mojito (Rhum brun, jus de citron vert, menthe, eau pétillante, sirop)	10
Gin Tonic (Gin, tonic)	11
Cocktail de la maison (demander au serveur)	14
Vagabundo (crème de rose, liqueur de gingembre des Indes, sirop d'orange sanguine, tonic)	14
Finesse (Gin, liqueur de rhubarbe, crème de pamplemousse rose, sirop d'agave)	12

### MOCKTAILS : 9 euros

Nuance (gin sans alcool, infusion ananas frais et confits, bitter sans alcool)

Virgin Mojito (menthe, citron vert, cassonade, sirop de rhum, eau gazeuse)

Sous les tropiques (sirop de grenadine, sirop de vanille, jus d'orange, jus de pamplemousse,

### SOFTS

Jus « Vitamont » (orange, pomme ou pamplemousse) 25cl	4
Coca-Cola Zéro 33cl	4
Coca-Cola 33cl	4
Fanta Orange 25cl	4
Fuze Tea 25cl	4
Abatilles gazeuse 75cl	6
Abatilles plate 75cl	6
Sirop à l'eau (menthe, thé noir, citron, pêche-abricot, grenadine)	3

### BIERES BOUTEILLE 33CL

Corona 0°	7
Hoegarden blanche	6,5
Corona	8
Leffe blonde	7



Gin: 4cl

Hendricks	10
Bombay Sapphire	8
Gordon's	6
Beefeater	6
Ukiyo blossom	11,5
Ukiyo yuzu	11,5
Moletto	15
Knut Hansen	11

Tequila: 4cl

San Julio	7
Merida	7

Rhum Blanc: 4cl

Old Nick	5
Rhum Chauvet	5

Rhum brun: 4cl

Havana club Maestro	21,5
La maison du Rhum	13,5
Nativo 20 ans	14
Nativo XO	23,5
Labourdonnais XO	17

Whisky : 4cl

Oban, 14 ans	22,5
Clan Campbell	4,5
Aberlour, 12 ans	13
Glenfiddich, 18 ans	27,5
Ballantine's	6
Four roses	8
Chivas Regalas, 12 Ans	9,5
Waterford	30
Jack Daniel 's	8,5
William Lawson	4,5
The Famous Grouse	6,5
Clan Denny 15 ans	32



## Nos Vins au Verre

12cl

### Blancs

Château Landereau, AOC Entre-deux-mers ,2024	6
Château Langlet, Graves,2023	9
Grande réserve, AOC Sauternes , 2022	10

### Champagne

Coupe de champagne Joseph Perrier Brut	12
--	----

### Rouges

Château Landereau Prestige ,Syrah d'ici , Bordeaux Supérieur,2020	9
Saint-Joseph Le Grand Pompée ,2023 , Rhône	11

### Rosés

Château Icla rosé,2022 AOC	8
Château Landereau Prestige rosé,2022	9



## Les Champagnes

- **Joseph Perrier Cuvée Royale Brut** 37,5cl 32€ : Un champagne élégant et équilibré aux notes de fruits jaunes et de brioche, avec une belle fraîcheur en bouche. Sa finesse et son effervescence délicate en font un choix idéal pour l'apéritif.
- **Drappier Carte d'Or** 75cl 65€ : Ce champagne séduit par ses arômes de fruits mûrs et de miel, avec une belle rondeur en bouche. Sa structure généreuse et sa finale fraîche en font un excellent compagnon des mets raffinés.
- **Drappier Brut Nature Zéro Dosage** 75cl 70€ : Un champagne précis et droit, aux arômes de pomme verte et de pain grillé. Son absence de dosage révèle une belle tension et une minéralité marquée.
- **Joseph Perrier Blanc de Blancs** 75cl 75€ : Ce 100 % Chardonnay dévoile des arômes floraux et d'amande, avec une bouche soyeuse et élégante. Idéal pour accompagner des fruits de mer ou des poissons fins.
- **Taittinger Brut Réserve** 75cl 70€ : Un champagne harmonieux aux notes de fruits blancs et de brioche, offrant une belle onctuosité. Son équilibre entre fraîcheur et gourmandise en fait un incontournable.
- **Drappier Grande Sendrée 2012** 75cl 130€ : Issu d'un millésime d'exception, ce champagne complexe allie des notes de fruits confits, de pain grillé et une belle longueur en bouche. Sa texture veloutée et son intensité aromatique en font un grand champagne de gastronomie.



- **Drappier Quattuor, Blanc de Blancs Bio** 75cl 125€: Un assemblage unique de quatre cépages blancs offrant une palette aromatique florale et fruitée. Son élégance et sa finesse en font une belle découverte pour les amateurs de champagnes bio.
- **Joseph Perrier Cuvée Joséphine 2014** 75cl 195€ : Une cuvée d'exception aux arômes complexes de fruits mûrs, de vanille et d'épices. Son équilibre parfait entre richesse et fraîcheur en fait un champagne de prestige.
- **Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013** 75cl 240€ : Ce grand cru 100 % Chardonnay dévoile des arômes subtils de fleurs blanches, d'amande et de brioche. Sa finesse et sa longueur en bouche en font un champagne d'exception pour les grandes occasions.

## Champagnes Rosés

- **Joseph Perrier Cuvée Royale Rosé** 75cl 75€: Un champagne gourmand aux notes de framboise et de fraise des bois, avec une belle vivacité en bouche. Son élégance et sa fraîcheur en font un choix idéal pour l'apéritif ou un dessert aux fruits rouges.
- **Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2011** 75cl 315€ : Un grand champagne rosé aux arômes complexes de fruits rouges confiturés, d'agrumes et d'épices. Sa structure soyeuse et sa finale longue et élégante en font un vin de dégustation exceptionnel.



## Nos Digestifs

### Fruit

Klipfel Mirabelle 4cl	9 euros
Vedrenne Poire William 4cl	9 euros
Manzana Pomme 4cl	8 euros

### Vin

Cognac Remy Martin 4cl	14 euros
Armagnac Château de Laubade, 21 ans	25 euros
Armagnac Clés des Ducs, 1995	35 euros
Pineau des Charentes MB 8cl	14 euros
Abricot Marie Brizard	7 euros

### Crème

Crème pêche Marie Brizard 4cl	4,5 euros
Crème de mure Marie Brizard 4cl	4,5 euros
Crème cassis Bois le Duc 4cl	4,5 euros
Bailey's 4cl	8 euros

Get 31 4cl	8 euros
Get 27 4cl	8 euros
Aperol 4cl	4,5 euros