



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 , Le Fournil de Créon.

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



A PARTAGER OU PAS :

Rillettes de canard
12

Mézè, pain pita
9

Planche de charcuterie, saucisson, chorizo et jambon
16

ENTREES :

Burrata 125g, pesto basilic, concassé de tomate confite et crumble parmesan
14

Gaspacho andalou, vierge méditerranéenne et croutons de pain pita
13

Gravlax de maquereaux ,caviar d'aubergine fumée et condiment citron confit
18

Foie Gras mi-cuit, condiments abricot et amande
20

Tartare de langoustine, mezze poivron, pastèque ,pêche et huile basilic verveine
23



PLATS :

Pavé de maigre, haricots verts , salicorne et émulsion aux coquillages
33

Salade César
22

Penne ,ratatouille maison , crémeuse courgette basilic
21

Magret de canard du Sud-Ouest, Gratin de pommes de terre au Beaufort, Jus de
volaille
32
Façon Rossini +8 euros

Tartare de Bœuf à l'italienne au couteau , frites maison et salade
23

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
Penne ratatouille	5

Menu Enfant :

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



DESSERTS :

Fontainebleau aux fruits de saison
13

Crumble de prune ,sorbet citron basilic
12

Brioche perdue, crème légère et caramel
14

Assiette de fromage, petite salade
15

Tartelette chocolat intense et glace au sésame noir
14



Allergènes

Rillettes de canard :	Aucun allergène majeur (peut contenir moutarde selon la recette)
Mézè, pain pita :	Gluten, Sésame, Lait (selon le mezze)
Planche de charcuterie :	Aucun allergène majeur (traces possibles de moutarde)
Burrata, pesto basilic, tomate confite, crumble parmesan :	Lait, Fruits à coque (pignons de pin), Sulfites (tomates confites), Gluten (crumble)
Gaspacho andalou, vierge méditerranéenne, croûtons pita :	Gluten (croûtons), Sulfites (vinaigre)
Gravelax de maquereaux, caviar d'aubergine fumée, citron confit :	Poisson, Sulfites
Foie gras mi-cuit, condiments abricot et amande :	Gluten (bière), Sulfites
Tartare de langoustine, mezze poivron, pastèque, pêche, huile basilic-verveine :	Crustacés
Pavé de maigre, haricots verts, salicorne, émulsion coquillages :	Poisson, Mollusques, Lait (si beurre/crème dans l'émulsion)
Salade César :	Gluten, Œufs, Lait, Poisson (anchois), Moutarde
Penne, ratatouille maison, crémeuse courgette basilic :	Gluten, Lait
Magret de canard, gratin Beaufort, jus de volaille :	Lait, Céleri (jus)
Façon Rossini	Lait, Céleri



Tartare de bœuf à l'italienne, frites maison, salade : Œufs, Moutarde, Lait (parmesan), Sulfites

Bœuf race française, sauce poivre, frites, salade : Lait, Moutarde, Céleri

Gratin de pommes de terre au Beaufort : Lait

Frites maison : Aucun allergène

Salade : Moutarde, Sulfites (vinaigrette)

Penne ratatouille Gluten

Menu enfant : Lait (glace), Œufs (selon la glace), Gluten (selon le morceau du boucher et les accompagnements éventuels)

Fontainebleau aux fruits de saison : Lait

Crumble de prune, sorbet citron basilic : Gluten, Lait (si beurre), Fruits à coque (selon recette)

Brioche perdue, crème légère, caramel : Gluten, Œufs, Lait

Assiette de fromage : Lait

Tartelette chocolat intense, glace sésame noir : Gluten, Œufs, Lait, Sésame



TO SHARE OR NOT TO SHARE:

Duck rillettes

12

Mezze ,pita bread

9

Charcuterie board, sausage, chorizo, and ham

16

STARTERS

Burrata 125g, basil pesto, chopped confit tomatoes and parmesan crumble

14

Andalusian Gazpacho, mediterranean-style salsa and pita croutons

13

Mackerel Gravlax ,smoked aubergine caviar and preserved lemon condiment

18

Foie Gras Mi-Cuit, Apricot and Almond Condiments

20

Langoustine Tartare ,red pepper mezze, watermelon, peach and basil & verbena oil

23



MAIN COURSES

Stone bass fillet, Green beans, samphire and shellfish emulsion
33

César Salad
22

Penne Pasta, homemade ratatouille with creamy courgette and basil sauce
21

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

Hand-Cut Italian-Style Beef Tartare, homemade French fries and salad
23

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
Penne ratatouille	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

Fontainebleau Cream with Seasonal Fruits
13

Plum Crumble ,Lemon & basil sorbet
12

French toast brioche, light cream and caramel
14

Cheese selection, small salad
15

Intense Chocolate Tartlet, Black sesame ice cream
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, passion, grenadine ,fraise)	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 Icla ,AOC,2024	9
Grande réserve, AOC Sauternes , 2022	10

Champagne

Coupe de champagne Drappier Carte d'or BRUT	12
---	----

Rouges

Château Icla Empreinte ,AOC Bordeaux Supérieur , 2021	9
Château Olivier,Pessac-Leognan ,2018	14

Rosés

Château Sainte Roseline « Lampe de Meduse »,AOP CDP bio,2023	10
Château Landereau Ajisai 2023	7



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