

LE JARDIN

by CHÂTEAU JASSON

CAFÉ

RESTAURANT

WINE BAR

LA TABLE

LE PARTAGE TO SHARE

Houmous & crudités	1 11		12 €
Houmous maison, légumes croquants, pain grillé. <i>Homemade hummus, crunchy vegetables, toasted bread.</i>			
Pinsa roquette jambon de Parme	1		16 €
Sauce tomate, ail, origan, jambon de Parme. <i>Tomato sauce, garlic, oregano, Parma ham.</i>			
Pinsa Burrata	1 7 8		18 €
Sauce tomate, mozzarella rappée, burrata AOP, pesto de basilic, mortadelle. <i>Tomato sauce, grated mozzarella, PDO burrata, basil pesto, mortadella.</i>			
Duo de croquettes de pommes de terre	1 3 7 8 10		16 €
L'un au pulled pork BBQ et oignons croustillants, l'autre à la mortadelle, pistaches et burrata. <i>One with BBQ pulled pork and crispy onions, the other with mortadella, pistachios and burrata.</i>			
Crevettes croustillantes maïs & Panko	1 2 3		16 €
Crevettes panées au maïs et Panko, sauce aigre-douce. <i>Corn and panko-crusted shrimp, sweet and sour sauce.</i>			
Planche de charcuterie & fromages	1 7		28 €
Sélection de charcuterie et fromages Maison Mons. <i>Selection of cured meats and cheeses from Maison Mons.</i>			
Planche de Jasson	1 2 3 7 11	pour 2 pers. pour 4 pers.	21 € 42 €
Houmous, crudité, beignets de fleur de courgette, frites de panis, petit farcis niçois, pissaladière. <i>Hummus, crudités, courgette (zucchini) flower fritters, panisse fries, Niçoise stuffed vegetables, pissaladière.</i>			

LES ENTRÉES STARTERS

Avocado toasts	1 3		17 €
Tranche de pain grillé, purée d'avocat, tranche d'avocat, œuf. <i>Toasted bread, avocado purée, avocado slices, egg.</i>			
Burrata gourmande	1 7 8		19 €
Burrata pugliese DOP dans son pain de campagne écrasé, tomates et basilic. <i>Pugliese PDO burrata over crushed country bread, tomatoes and basil.</i>			
Petits farcis niçois	3 10		20 €
Tomate, poivron, champignon, courgette. <i>Tomato, bell pepper, mushroom, courgette (zucchini).</i>			
Salade César	1 3 4 7 10		21 €
Iceberg, poulet croustillant, croûtons, œufs, tomates, parmesan et sauce César. <i>Iceberg lettuce, crispy chicken, croutons, eggs, tomatoes, parmesan and Caesar dressing.</i>			
Salade de crevettes et avocat	1 2 3 10		22 €
Iceberg, crevettes panées croustillantes, avocat frais, tomates, sauce cocktail. <i>Iceberg lettuce, crispy battered shrimp, fresh avocado, tomatoes, cocktail sauce.</i>			

SUBSTANCES ALLERGÈNES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten | 3. Œufs | 4. Poissons | 6. Soja | 7. Lait & Produits laitiers | 8. Fruits à coque | 10. Moutarde

LA TABLE

LES PÂTES PASTA

Risotto au citron et gambero rosso 2 7 12	28 €
Risotto safrané, citron & carpaccio de gambas rosso <i>Saffron and lemon risotto with red prawn carpaccio.</i>	
Paccheri de semoule à la crème de gourgettes et bisque de crustacés 1 3	28 €
Servis avec des gambas au soja poêlées à la plancha et filet d'huile de sésame torréfié. <i>Served with soy-marinated king prawns seared on the plancha, drizzled with toasted sesame oil.</i>	
Gnocchi à la Sorrentina 1 3 7	20 €
Gnocchi maison, sauce tomate, mozzarella de Bufala Campana, basilic. <i>Homemade gnocchi, tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania, basil.</i>	
Tonarelli Carbonara 1 3 7	23 €
Tonarelli artisanaux, guanciale, pecorino romano, jaune d'œuf, poivre. <i>Artisanal tonarelli pasta, guanciale, pecorino romano, egg yolk, black pepper.</i>	

LES PLATS MAIN COURSES

Pavé de thon rouge au sésame et son quinoa 1 4 11 12	24 €
Thon rouge pané au sésame, oignons rouges aigre-doux, chips de pain. <i>Sesame-crusted bluefin tuna, sweet and sour red onions, bread chips.</i>	
Dorade entière & légumes de saison 4	28 €
Dorade entière rôtie, légumes primeurs, huile d'herbes. <i>Whole roasted sea bream, spring vegetables, herb oil.</i>	
Burger de poulpe 1 3 7 14	25 €
Buns, tentacule de poulpe, scamorza fumée, légumes confits, yaourt épicé, frites ou panisses. <i>Buns, octopus tentacle, smoked scamorza, confit vegetables, spiced yogurt, fries or panisse.</i>	
Escalope de poulet panée et gratinée au four 1 3 7 12	22 €
Escalope de poulet panée avec sauce tomate fromage gratinée au four. <i>Breaded chicken escalope with tomato sauce, oven-baked and topped with melted cheese.</i>	
Bavette d'Angus grillée 12	28 €
Bœuf d'Angus grillé, ail et persil, jus de viande, chimichurri, frite ou panis. <i>Grilled Angus beef, garlic and parsley, meat jus, chimichurri, fries or panisse.</i>	
Le traditionnel spare ribs 6 10 12	Le demi (350 g) 24 € Le Gourmand (700 g) 38 €
Travers de porc mariné BBQ caramélisé au miel, frites, salade. <i>Honey-glazed BBQ marinated pork ribs, served with fries and salad.</i>	

SUBSTANCES ALLERGÈNES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten | 3. Œufs | 4. Poissons | 6. Soja | 7. Lait & Produits laitiers | 8. Fruits à coque | 10. Moutarde

LES DESSERTS

DESSERTS

Velouté de fraises 7

10 €

Velouté de fraises, menthe fraîche, citron et mascarpone.
Strawberry velouté with fresh mint, lemon and mascarpone.

Tiramisù traditionnel 1 3 7

10 €

Tiramisù fait maison.
Homemade tiramisù.

Profiterole au chocolat 1 3 7 8

12 €

Chou artisanal garni de crème glacé vanille, et son nappage chocolat, amandes effilées.
Artisanal choux pastry filled with vanilla ice cream, topped with chocolate sauce and flaked almonds.

Assiette de fruits de saison

12 €

Sélection de fruits frais de saison.
Selection of fresh seasonal fruit.

Sélection de glaces 7 8

3,5 €
la boule

Parfum au choix.
Flavor of your choice.

Coupe amarena 7

12 €

Glace yaourt, cerise griotte.
Yoghurt ice cream with morello cherries.

SUBSTANCES ALLERGÈNES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten | 3. Œufs | 4. Poissons | 6. Soja | 7. Lait & Produits laitiers | 8. Fruits à coque | 10. Moutarde

MENU DÉJEUNER

LUNCH MENU

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 25 €

Starter + Main or Main + Dessert

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 35 €

Starter + Main + Dessert

ENTRÉES

STARTERS

Avocado Toast 1 3

Tranche de pain grillé, tranche d'avocat, purée d'avocat, oeuf.

Toasted bread, avocado purée, avocado slices, egg.

Burrata Gourmande 1 7

Burrata pugliese DOP dans son pain de campagne écrasé, tomates et basilic.

Pugliese PDO burrata over crushed country bread, tomatoes and basil.

Salade César 1 3 4 7 10

Iceberg, poulet croustillant, croûtons, oeufs, tomates, parmesan et sauce César.

Iceberg lettuce, crispy chicken, croutons, eggs, tomatoes, parmesan and Caesar dressing.

PLATS

MAIN COURSES

Gnocchi à la Sorrentina 1 3 7

Gnocchi maison, sauce tomate, mozzarella de Bufala Campana, basilic.

Homemade gnocchi, tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania, basil.

Le demi traditionnel spare ribs 6 10

Travers de porc marinée au BBQ caramélisé au miel.

Honey-glazed BBQ marinated pork ribs.

Plat du jour

Suggestion du chef selon l'inspiration du marché.

Chef's suggestion, based on market inspiration.

DESSERTS

DESSERTS

Tiramisù Traditionnel 1 3 7

Tiramisù de la tradition fait maison.

Homemade traditional tiramisù.

Velouté de Fraises 7

Velouté de fraises, menthe fraîche, citron et mascarpone.

Strawberry velouté with fresh mint, lemon and mascarpone.

2 boules de glace 7 8

Sélection de parfums artisanaux au choix.

Choice of artisanal flavors.

SUBSTANCES ALLERGÈNES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten | 3. Œufs | 4. Poissons | 6. Soja | 7. Lait & Produits laitiers | 8. Fruits à coque | 10. Moutarde

MENU ENFANTS

KIDS' MENU

JUSQU'À 12 ANS

Plat + Dessert + Boisson : 15 €
Main + Dessert + Drink

PLATS AU CHOIX

CHOICE OF MAIN

Gnocchi au beurre ou sauce tomate 1 3 7

Gnocchi artisanaux servis au beurre frais ou à la sauce tomate maison.
Artisanal gnocchi served with fresh butter or homemade tomato sauce.

Fish & Chips 1 4

Filet de poisson pané croustillant servi avec frites fraîches.
Crispy battered fish fillet served with fresh French fries.

Steak Haché & Frites

Steak haché de bœuf accompagné de frites fraîches.
Beef patty served with fresh French fries.

DESSERTS AU CHOIX

CHOICE OF DESSERT

Une boule de glace 7

Parfum au choix (vanille, chocolat, fraise).
Flavor of your choice (vanilla, chocolate, strawberry).

BOISSONS AU CHOIX

CHOICE OF DRINK

Sirop à l'eau ou jus de fruit

Sirop (fraise, menthe, grenadine) ou jus de fruit (pomme, orange).
Syrup (strawberry, mint, grenadine) or fruit juice (apple, orange).

SUBSTANCES ALLERGÈNES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten | **3.** Œufs | **4.** Poissons | **6.** Soja | **7.** Lait & Produits laitiers | **8.** Fruits à coque | **10.** Moutarde

TABLEAU DES ALLERGÈNES

Information sur les substances provoquant des allergies ou intolérances (Règlement UE n° 1169/2011)

N°	ALLERGÈNE	EXEMPLES D'ALIMENTS ET DÉRIVÉS
1	Céréales contenant du gluten	Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut. Présent dans les pains, pâtes, panures, chips de pain, gnocchi.
2	Crustacés	Crevettes, gambas, écrevisses, homards, crabes, langoustines et produits dérivés.
3	Œufs	Œufs et produits à base d'œufs : pâtes fraîches (garganelli, tonarelli), jaune d'œuf (carbonara), panures, sauces.
4	Poissons	Tous types de poissons (thon rouge, dorade), anchois (sauce César), bouillons et dérivés.
5	Arachides	Arachides, huile d'arachide, beurre d'arachide, snack.
6	Soja	Soja et dérivés : sauce soja (marinade BBQ), tofu, lécithine de soja.
7	Lait et lactose	Lait, fromages (mozzarella, pecorino, parmesan, scamorza, burrata), yaourt épicé, beurre, crème.
8	Fruits à coque	Amandes, noisettes, noix, pistaches (pesto, mortadelle), noix de cajou.
9	Céleri	Céleri en branches, racine, fonds de viande/jus, marinades, salades, aigres.
10	Moutarde	Graines ou poudre de moutarde, sauce César, sauce cocktail, marinades BBQ.
11	Graines de sésame	Graines de sésame (panure du thon rouge), tahina (houmous), huiles et pains au sésame.
12	Anhydride sulfureux et sulfites	Sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l) : vin jaune (jus), réductions, oignons aigre-doux, vins, vinaigres.
13	Lupin	Lupin et produits à base de lupin : farines utilisées dans certains pains ou brioches.
14	Mollusques	Poulpe, moules, huîtres, calmars, seppia, escargots et produits dérivés.

Note à l'attention des clients : Les chiffres figurant à côté de chaque plat du menu correspondent aux allergènes présents en tant qu'ingrédients (Règlement UE 1169/2011). Pour toute information concernant des allergies spécifiques, intolérances ou risques de contamination croisée, veuillez vous adresser directement à notre personnel.

BOISSONS

SOFTS

33 cl 75 cl

Eaux

Evian	4 €	6 €
Badoit	4 €	6 €
Castalie (eau micro filtrée sur place) : plate ou gazeuse	4 €	6 €

Sodas

Coca-Cola (33cl) - Coca-Cola Zéro (33cl) - Fuze Tea (25cl) - Sprite (25cl) - Orangina (25cl) - Schweppes 25cl (tonic)	5 €
---	-----

Sirops

Fraise - Grenadine - Menthe - Pêche - Violette - Orgeat	2 €
---	-----

Boissons chaudes

Décaféiné - Espresso - Americano	2,5 €
Noisette	4 €
Double espresso - Cappuccino - Café crème - Chocolat chaud	5 €
Latte macchiato	6 €
Suppléments laits végétaux : amande, avoine, coco, soja	1 €

Thés

Earl Grey Supreme - Darjeeling black tea - English breakfast imperial - Citron (BIO) black tea - Menthe green tea - Jasmin green tea (BIO) - Fruits rouges black tea - Green Tea Gunpowder	4 €
--	-----

Infusion

Tilleul - Camomille - Verveine citron - Verveine menthe	4 €
---	-----

Café frappé - Chocolat frappé

6 €

Jus

Pago 20cl : pomme, orange, ananas, ACE, fraise, tomate	4,5 €
--	-------

SUBSTANCES ALLERGÈNES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten | 3. Œufs | 4. Poissons | 6. Soja | 7. Lait & Produits laitiers | 8. Fruits à coque | 10. Moutarde

COCKTAILS

Mojito	13 €
Rhum, eau gazeuse, cassonade, menthe fraîche, citron vert	
<i>Parfum possible : Framboise, fraise, pêche, passion, mangue</i>	
Caïpirinha	14 €
Cachaça, cassonade, citron vert	
<i>Parfum possible : Framboise, fraise, pêche, passion, mangue</i>	
Gin Fizz	14 €
Gin Beefeater, sucre de canne, jus de citron	
Sex on the beach	14 €
Vodka, cranberry, jus d'ananas, jus de citron , crème de pêche	
Expresso Martini	14 €
Vodka, liqueur de café, sucre de canne, café	
Margarita	14 €
Tequila, cointreau, jus de citron	
Américano	14 €
Campari, martini rouge, martini blanc	
Negroni	14 €
Gin, martini rouge, Campari	
Spritz	14 €
Apérol ou Saint-Germain, eau gazeuse, prosecco	
Porn Star	14 €
Vodka infusée à la vanille, jus de passion, jus d'ananas, prosecco	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	10 €
Eau gazeuse, cassonade, menthe fraîche, citron vert	
<i>Parfum possible : Framboise, fraise, ananas, passion</i>	
Virgin on the Beach	10 €
Jus d'ananas, jus de cranberry, sirop pêche, citron	
Cocktail de fruits du jour	10 €

BIÈRES

Peroni	6 €
Carlsberg	7 €
Blue Coast (IPA ou ambrée)	9 €
Corona 0% (sans alcool)	8,5 €

Whisky, Bourbon & Whiskey

Jack Daniel's : Classic N°7

12 €

"L'incontournable Tennessee Whiskey et pas bourbon (kentucky)."

Jack Daniel's : Fire

12 €

"L'alliance d'une liqueur de cannelle épicée avec la saveur douce du Jack Daniel's Tennessee Whiskey."

Jack Daniel's : Honey

12 €

"Fabriqué à base de Jack Daniel's N°7 avec une liqueur de miel. Le goût typique du whiskey filtré au charbon de bois s'allie à la douceur du miel."

Nikka Whisky "From The Barrel" Blended Whisky Japon

13 €

"Base de whisky de grain de maïs distillée à l'alambic Coffey, il est extrêmement complexe et équilibré. Il ose. Il interpelle. Il impose."

Bushmills 10 ans Single Malt Whiskey Irlande/Antrim County

14 €

"Le plus célèbre single malt irlandais. Fraîcheur et vivacité sur des notes caractéristiques de vanille et de miel, soulignée par une touche d'épices."

Waterford Cuvée "Koffi" Single Malt Whisky Irlande

14 €

"Waterford a rassemblé 24 fermes pour obtenir l'expression la plus complète, la plus généreuse et la plus âgée de la distillerie, ce qui fait de ce whisky pionnier un whisky à part."

Macallan 12 ans "Sherry OAK" Limited Edition Single Malt Whisky Ecosse

20 €

"Intégralement vieillie en ex fûts de sherry. Cette expression se fait presque aussi rare que l'expression 18 ans d'âge du même nom... Exceptionnel!"

Blanton's Cuvée "Gold" American Bourbon Kentucky

22 €

"1er single barrel bourbon qui a redonné ses lettres de noblesse à l'American whiskey. Des notes de fruits noirs, de noix de pécan, de chêne et une touche de douceur avec du miel et de la vanille"

Dalmore 15 ans single malt whisky Ecosse Highlands

24 €

"Un single malt parfaitement structuré, riche et gourmand où la robustesse le dispute à l'élégance"

Cognac

Ferrand 10 Génération France / Poitou Charentes

14 €

"Une texture crémeuse et des notes pâtisseries. Doublement vieilli : fûts de chêne français, puis dans des fûts de porto, apporte à ce cognac des notes de vanille, de miel et de cannelle."

Hennessy Very Special France / Poitou Charentes Domaine des Hautes Glaces (Isère)

14 €

"Créé pour être l'incarnation et la signature de la maison ,Hennessy. Un cognac toujours particulièrement facile à apprécier."

Gin

Hendrick's Distilled Gin Ecosse, Lowlands

12 €

"Présenté dans un flacon inspiré des bouteilles d'apothicaires de l'ère victorienne, Hendrick's possède une puissance aromatique très florale et une fraîcheur surprenante."

No.3 London Dry Gin Angleterre / Hollande

13 €

"Elu à quatre reprises «Meilleur Gin au Monde ». Du genièvre italien, des oranges espagnoles et de la cardamome du Guatemala le compose. Tout en finesse, il fait preuve de beaucoup de fraîcheur et d'équilibre."

Monkey 47 Distilled Gin Allemagne / Baden-wurtemberg

14 €

"Composé de 47 ingrédients. Monkey 47 et un hommage au Commandant britannique Montgomery, lui-même producteur de gin en Forêt Noire dans les années 50. Un Gin Rare."

Vodka

Fair Vodka de céréales BIO France

12 €

"Née d'un travail de recherche simultanée entre plusieurs distillateurs français et 1 200 agriculteurs boliviens. Le quinoa, plante cultivée par les Incas, est complété par du maïs pour donner naissance à une vodka riche, soyeuse et complexe."

Belvedere Vodka de céréales BIO Pologne / Mazovie

14 €

"Une vodka polonaise de luxe, Pleine, ronde et mi-corsée avec une texture naturellement lisse, riche et veloutée. De légères notes de vanille, accompagnées d'un soupçon de poivre noir et d'épices."

Grey Goose Vodka de céréales BIO France / Poitou-Charentes

13 €

"Cette extraordinaire vodka est élaborée à partir de certains des meilleurs ingrédients français, le blé tendre d'hiver et l'eau de source de Gensac."

Tequila

Patron Silver

12 €

"Elle est fabriquée à partir d'agave Weber de haute qualité, cultivée sur les hauts plateaux de Jalisco, et distillée dans de petits alambics. Vieillie dans un mélange de fûts de chêne français, de fûts de bourbon, de chêne hongrois et de fûts de Médoc, elle offre des arômes de noix de pin et de vanille, avec des saveurs florales et d'agrumes, ainsi qu'une finale lisse et épicée."

Casamigos Anejo

14 €

"Une tequila premium de Jalisco, au Mexique, élaborée à partir de 100% d'agave bleu. Vieillie pendant au moins deux mois dans des fûts de chêne américain, elle dégage des arômes riches de caramel et de vanille, avec des saveurs de chêne rôti et une finale douce et épicée."

Patron Reposado

16 €

"Les amateurs de tequila à la recherche de plus de complexité et d'onctuosité trouveront leur idéal en Reposado. Vieillie en fûts de chêne durant deux mois, elle est à mi-chemin entre Silver et Anejo. L'agave frais, Les notes fruitées, le citron, le boisé et le miel, toute une palette de saveurs qui en fait une parfaite tequila."

Patron Anejo

17 €

"Vieillie pendant un an dans des fûts de chêne blanc, elle bénéficie d'un assemblage de différents millésimes. Cette tequila révèle des arômes de vanille et de miel, avec une finale légèrement caramélisée et fumée. Une expression riche et complexe, parfaite pour les connaisseurs."

Verre	
	6 cl
Rhum	
Don Papa Baroko	12 €
"Installées sur l'île de Negros au pied du volcan Kanlaon, dans les Philippines en Asie, le rhum épicé Don Papa Baroko est produit à partir de mélasse. Il est ensuite vieilli plusieurs années en fûts de chêne américain"	
Bumbu	12 €
"Bumbu est un rhum d'assemblage provenant de 8 pays où la canne à sucre a été sélectionnée avec soins par les maîtres distillateurs : Barbade, Brésil, Costa Rica, République Dominicaine, Salvador, Guyane et Honduras forment le profil aromatique unique de Bumbu."	
Neisson Profil 105 Rhum Agricole Martinique	13 €
"Alors que la plupart des rhums bruns sont traditionnellement vieillis dans des fûts de bourbon, Neisson a décidé d'utiliser des fûts vierges pour élaborer cette version. Perfectionniste et toujours en quête d'excellence, Neisson vous transporte d'une gorgée sur la célèbre île aux multiples saveurs."	
Eminente Reserva 7ans Ron de Cuba	13 €
"Imaginé en 1870 par Maurice Hennessy, ce cognac est composé de cents eaux-de-vie longuement vieilles. Son caractère à la fois profond et puissant séduit les connaisseurs, qui apprécient son indéniable modernité et son bouquet riche en arômes."	
Hampden HLCF Classic Rum Jamaica	14 €
"Un rhum unique et exceptionnel. Élaboré à partir du mark HLCF, il est marqué par sa puissance, comme en témoigne sa teneur en alcool de 60%. Malgré sa force, il reste raffiné et délicat, avec des arômes grillés, boisés et épicés."	
Zacapa Solera Rhum Guatemala	18 €
"Des rhums d'âge et de profil différents sont assemblés, puis vieillis dans une succession de fûts. Les premiers fûts de robustes whiskeys américains, les seconds de délicats xérès et les derniers d'élégants vins Pedro Ximenez. Le processus complexe de vieillissement en solera crée dans ce rhum de fascinants entrelacs de miel, de caramel, de chêne épicé et de fruits secs."	

DIGESTIFS & APÉRITIFS

Ricard Pastis Martini rosso ou bianco	7 €
Baileys Limoncello Amaretto	9 €