



# Les Jardins du Marais

PARIS  
★★★★

## Les Fritures / Frying mix



L'assiette croustillante composée de Samoussa aux Légumes au curry, Nems aux Crevettes et Stick de Poulet au sésame, sauce Samourai et Citron vert. 12€  
*The crispy plate composed of curry vegetables samoussa, shrimp nems and sesame chicken stick, Samourai sauce and lime.*

## Les Croques (Pain au Levain Artisan Boulanger) / The croques (Artisan Bread)



Croque-Monsieur Jambon et Comté AOC, accompagné d'une Salade de jeunes pousses 14€  
*Croque-Monsieur Ham and Comté cheese AOC, served with salad.*

Croque Légumes du soleil, Courgettes, Aubergines et Poivrons rouges, Fromage, et Jeunes pousses. 13€  
*Vegetables Croque with zucchini, eggplant and red peppers, cheese and salad.*

## Les Tartines / Toasts



Tartine Nordique au saumon fumé d'Ecosse sur lit de faisselle et cive, radis blue-meat et jeunes pousses 15€  
*Nordic Scottish smoked salmon toast with cottage cheese and cive, blue-meat radishes and salad*

Tartine de Chèvres Chauds aux Fruits à coques, Miel, Tomates marinées et Mesclun 14€  
*Goat cheese toast with nuts, honey, marinated tomatoes and mesclun*

Tartine de Légumes croquants en verdurette, Courgettes, Pois-gourmands, Asperges vertes et son jus d'herbes 14€  
*Crunchy vegetable toast, zucchini, greedy peas, green asparagus and herbal juice*

## Les Salades / Salads



- Tomates d'antan, Burrata et Pesto maison 15€  
*Tomatoes, burrata and homemade pesto*
- Salade de Gambas à la citronnelle, Vermicelles de riz Menthe et Coriandre, Chou chinois, Chiogga, Concombre et Tomates Cerises 15€  
*Gambas salad with lemongrass, mint and cilantro rice vermicelli, Chinese cabbage, Chiogga, cucumber and cherry tomato*
- L'intemporelle salade niçoise 13€  
*Niçoise salad*
- Duo de quinoa, Légumes croquants, graines de Courge, Avocat et Pamplemousse rose 14€  
*Duo of quinoa, crispy vegetables, squash seeds, avocado and pink grapefruit*

## Nos plats / Main courses



- Entrecôte de 300gr, Pommes Grenailles, Haricots verts frais du marché, sauce Choron 28€  
*300gr Entrecote, grenaille potatoes, fresh green beans, choron sauce*
- Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau, Frites Fraîches et Mesclun 25€  
*Traditional beef tartare served with fresh fries and mesclun*
- Filet de Daurade royale, Riz noir en risotto et wok de Chou Chinois 24€  
*Sea bream filet, black rice risotto, wok of chinese cabbage*

Origine des viandes : Pays-Bas, Allemagne & Belgique  
*Origin of meat : Netherlands, Germany & Belgium*

## Les Desserts / Desserts

- Tarte fine aux Pommes tièdes, Crumble noix et Fleur de sel,  
glace fève de tonka 11€  
*Apple tart, salty nuts crumble and tonka ice cream*
- Baba au Rhum arrangé Maison, Ananas rôtis et Chantilly 12€  
*Rum baba, roasted pineapple and whipped cream*
- Fruits rouges au sirop vanillé et gingembre 9€  
*Red fruits with vanilla syrup and ginger*
- L'instant Cœur Chocolat coulant, crème anglaise aux éclats de Praline rose 11€  
*Chocolate fondant, custard with pink praline splinters.*
- Café gourmand : 12€  
Babytrop, glace barbabapa, mini brownies noix de pecan,  
verrine de fruits rouges.  
*Gourmet coffee:*  
*Babytrop, barbabapa ice cream, pecan mini brownies, red fruits*

*Prix net et services compris – Net price and services included*

*Pour toutes allergies, merci de demander la liste des allergènes au personnel du restaurant.*

*For all allergies, thank you ask the list of allergen to the staff of the restaurant*

*Plat fait maison – Homemade dishes*

