



## LES VINS

### LA PROVENCE (Côte de Provence AOP)

	Verre	50 cl	75 cl
Château Gabriel Bio (Rosé)	8 €		30 €
Tasquier (Rouge, Rosé, Blanc)	8 €	19 €	31 €
Roseline Prestige (Rouge, Rosé, Blanc)	10 €		36 €
Château Rasque	12 €	36 €	49 €
« Pièce Noble » (Rouge)			
« Cuvée Alexandre » (Rosé)			
« Blanc de Blanc »			
Château Minuty Or (Rosé, Blanc)			72 €

### LE RHÔNE

Côte du Rhône AOP Perrin	8 €		30 €
Crozes – Hermitages AOP Les Domaniales			46 €

### LA BOURGOGNE

Pinot Noir « Bouchard » (Rouge)			39 €
Chablis AOP « Domaine des Héritières » (Blanc)			46 €
Château Saint-Véran (Blanc)			58 €
Gevrey Chambertin AOP « Jean-Claude Boisset » (Rouge)			126 €
Château Puligny-Montrachet (Blanc)			139 €

### LA LOIRE

Pouilly Fumé AOP « Domaine de Maltaverne »			44 €
Sancerre AOP « Domaine Durand » (Rouge, Blanc)	9 €		46 €

### LE BEAUJOLAIS

Brouilly AOP « Domaine du Mondenet »			35 €
--------------------------------------	--	--	------

### LES GRANDS VINS DE BORDEAUX

Bordeaux Supérieur AOP « Château la BANQUIERE Bio »	8 €		28 €
Médoc AOP « Château Terre Blanche »			36 €
Saint-Émilion Grand Cru AOP « Château Vieux Guinot »			52 €
La Sirène Giscours Margaux AOP 2014			94 €
Château Phelan Ségur AOV 2015			120 €

CB minimum 15€ - TVA 20%

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



15, AVENUE ISOLA BELLA  
06400 CANNES  
Tèl : 04 93 38 17 85

[www.lejardin-restaurant.com](http://www.lejardin-restaurant.com)  
[contact@lejardin-restaurant.com](mailto:contact@lejardin-restaurant.com)



Restaurant Le Jardin Cannes



le\_jardin\_cannes

## ENTRÉES

<b>Sardines</b> (selon arrivage)	
<b>Merguez</b>	17 €
<b>Crottin de chavignol chaud au miel d'Acacia et cerneaux de noix, sur fond de salade</b>	17 €
<b>Tomates à l'ancienne</b> (mozzarella Burrata, basilic)	18 €
<b>Tomates à l'ancienne</b> (mozzarella, Jambon) "San Daniel"	20 €
<b>Assiette de Melon</b> (selon saison)	26 €
<b>Assiette de Melon au Jambon</b> "San Daniel"	20 €
<b>Assiette de Jambon « San Daniel »</b>	26 €
<b>Assiette de Charcuterie Bio "Corse"</b>	20 €
<b>Antipasti maison</b>	25 €
(Courgette, aubergine, tomate, champignon, poivron, artichaut, cebette)	24 €
<b>Salade Jardin</b>	
(Fond de salade, avocat, oignons, poivrons grillés rouges, crevettes et saumon fumé)	26 €

## PIZZAS AU « FEU DE BOIS »

<b>Napolitaine</b>	15 €
(Tomate, anchois, olives, fromage mozzarella)	
<b>Marguerite</b>	15 €
(Tomate, olives, fromage mozzarella)	
<b>Mexicaine</b>	17 €
(Tomate, fromage mozzarella, poivrons, chorizo)	
<b>Italienne</b>	16 €
(Tomate, fromage mozzarella, basilic)	
<b>Reine</b>	17 €
(Tomate, jambon blanc, champignons, fromage mozzarella)	
<b>Neptune</b>	16 €
(Tomate, thon, olives, persillade, fromage mozzarella)	
<b>Aubergines</b>	17 €
(Tomate, aubergines, fromage mozzarella, persillade)	
<b>Calzone</b>	18 €
(Tomate, jambon blanc, champignons, œuf, fromage mozzarella)	
<b>Orientale</b>	18 €
(Tomate, poivrons, merguez, fromage mozzarella)	
<b>Saumon</b>	18 €
(Tomate, saumon fumé, fromage mozzarella)	
<b>Jardin</b>	18 €
(Tomate, olives, jambon San Daniel, fromage mozzarella)	
<b>Végétarienne</b>	18 €
(Tomate, aubergines, poivron, artichaut, champignons)	
<b>Cannibale</b>	20 €
(Tomate, poivrons, oignons rouges, viande hachée charolaise)	
<b>4 fromages</b>	20 €
(tomate, gorgonzola, chèvre, mozzarella, parmesan)	
<b>Parma</b>	22 €
(tomates fraîches, jambon San Daniel, chèvre, basilic, huile d'olive)	
<b>Supplément œuf</b>	1 €

FROMAGE PIZZA : MOZZARELLA

## PÂTES

### Linguines ou Fettuccinis

<b>Napolitaines</b>	16 €
(Sauce tomate, basilic)	
<b>Bolognaise</b>	18 €
(Sauce tomate, bœuf haché, basilic)	
<b>Italienne</b>	18 €
(Sauce tomate, mozzarella, basilic)	
<b>Carbonara</b>	18 €
(Crème fraîche, lardons, œuf)	
<b>Venitienne</b>	20 €
(Sauce tomate, oignons, persil, huile d'olive, crevettes)	
<b>Jardin</b>	22 €
(Crème fraîche, émincé de poulet, basilic, sauce tomate, crevettes)	
<b>De la mer</b>	26 €
(Gambas, coquilles St Jacques, crevettes, sauce tomate, basilic)	
<b>Saint-Jacques</b>	24 €
(Ail, persil, coquilles St Jacques, huile d'olive)	
<b>Pâtes au Saumon</b>	22 €
(Crème, dès de Saumon frais, muscade)	
<b>Penne All'Arabbiata</b>	18 €
(Sauce tomate, basilic, piment, huile d'olive)	
<b>Penne aux Trois Fromages</b>	20 €
(Crème gorgonzola, chèvre, mozzarella)	
<b>Gnocchis "Maison Perrin"</b>	17 €
(Sauce tomate, basilic, huile d'olive)	
<b>Gnocchis « Maison Perrin » crème gorgonzola</b>	19 €
<b>Raviolis à la daube "Maison Perrin"</b>	22 €
(Sauce daube)	
<b>Raviolis cèpes "Maison Perrin"</b>	22 €
(Crème fraîche, sauce cèpe)	
<b>Raviolis ricotta épinards "Maison Perrin"</b>	22 €
(Sauce tomate, basilic, huile d'olive)	
<b>Raviolis truffes "Maison Perrin"</b>	30 €
(Sauce crème huile truffes)	
<b>Risotto aux cèpes</b>	28 €
(Sauce crème cèpes)	
<b>Risotto aux Gambas</b>	30 €
(Sauce crème et Bisque de homard)	

Les "Notes de frais" ne pourront être remises que lorsque la Note Intégrale sera entièrement réglée.

TVA 10 % comprise - TVA 20 % comprise sur les alcools

Tous nos Poissons, Brochettes et Viandes sont servis avec 2 légumes

## POISSONS « À LA PLANCHA »

<b>Gambas</b> (selon arrivage)	42 €
<b>Sole 500/600gr</b> (U.E)	48 €
<b>Loup 500/600gr</b> (U.E)	40 €
<b>Daurade 500/600gr</b> (U.E)	40 €
<b>Brochette de Poissons</b> (lotte, gambas, St Jacques)	42 €
<b>Pavé de saumon frais</b> (de Norvège) Label Rouge	30 €

## BROCHETTES GRILLÉES « AU FEU DE BOIS »

<b>Brochette de Poulet</b> sauce citron	22 €
<b>Brochette de Rognons</b> sauce béarnaise	22 €
<b>Brochette d'agneau</b> sauce béarnaise	28 €
<b>Brochette bœuf - agneau</b> sauce béarnaise	29 €
<b>Brochette boeuf</b> sauce béarnaise	30 €
(dans le filet) Simmental Origine Allemagne	
<b>Brochette Jardin</b> sauce béarnaise	32 €
(Bœuf, agneau, merguez, côte d'agneau, rognons)	

## VIANDES GRILLÉES « AU FEU DE BOIS »

<b>Pavé de bœuf Angus</b> (U.S.A) sauce béarnaise	32 €
<b>Bavette Black Angus</b> (U.S.A) sauce échalotes	34 €
<b>Entrecôte Ilmouline 300/350 gr</b> (France) sauce béarnaise	38 €
<b>Côte de boeuf Angus</b> (Ecosse ou Irlande) avec os à moelle, 2 pers, tranchée à la demande	98 €
<b>Coquelet entier au citron</b> (France)	27 €
<b>Côte de veau première 300/400 gr</b> (France) sauce cèpes	35 €
<b>Côte d'agneau première 400/450 gr</b> (France) 4 pièces	35 €
<b>Magret de canard entier</b> (France) sauce poivre S.A	36 €
<b>Travers de Porc "spareribs"</b> (France) sauce barbecue	30 €
<b>Filet de boeuf Simmental</b> avec os à moelle, sauce béarnaise	40 €

## 2 GARNITURES

comprise avec "Viande ou poisson"

Pomme cendre, crème fraîche et ciboulette et légumes ou gratin du jour

## GARNITURES SUPPLÉMENT

<b>Frites fraîches</b>	6 €
<b>Épi de Maïs</b>	6 €
<b>Haricots verts</b>	6 €
<b>Salade mixte</b>	8 €

Assiette de Fromage 10 €