

Les Jardins d'

OL

YMM

PE

À consommer
avec merveille

EN JOURNÉE DE 12H À 18H
À la carte: 1, 2 ou 3 plats
à 9€ l'unité

MENU MIDI • 18 €
2 plats + un café ou un thé

MENU ENFANT • 12 €
1 feuilleté + 1/2 salade au choix
+ 1 sablé

À consommer
avec merveille

**EN SOIRÉE
À PARTIR DE 19H**

Menu 3 plats au choix
27€

Menu 3 plats + Peroni
32€

Cuisine végétale de Chloé Charles

— Salade —

SALADE FRAÎCHE ●●●

*tomates datterino
à l'hibiscus, vinaigrette
aux fleurs, câpres et oignons
de Toulouges au vinaigre*

SALADE DOUCE ●●●

*pois chiches, noisettes,
courgettes poêlées,
ciboulette, oignons,
fenouil et coriandre*

SALADE RELEVÉE ●●●

*pommes de terre, vinaigrette
à l'n'duja, concombre, céleri branche,
oignons doux et mélange d'herbes*

— Tartelette —

TARTELETTE TOUTE JAUNE

*crème de gorgonzola,
courgette jaune crue,
poivrons jaunes marinés,
artichauts et noisettes*

TARTELETTE TOUTE ROUGE
*crème de tomates confites,
poivrons rouges marinés,
tomates d'atterino, fraises,
oignons rouges au vinaigre
et crème de mozzarella
fumée*

DÔME D'AUBERGINE ●●●
*dôme d'aubergine vapeur, shiitakes
et fenouil poêlés, condiment
noix et pruneaux, gelée
de légumes grillés, oseille
et coriandre*

— *Pain* —

FEUILLETÉ ROULÉ
*ricotta di buffala, pois chiches,
mélange d'herbes, sauce barbecue
et sauce blanche*

BRIOCHE TRANCHÉE ●
*lardo di colonnata aux olives
et épinards aux algues*

FOCACCIA MOELLEUSE
*focaccia moelleuse, faisselle
aux herbes et légumes verts*

Créations sucrées de Andrea Sham

PAVLOVA NUAGE ●●

*mûres, lavande, fruits
frais et gelée*

CHOUX FLEURIS ●

*trois choux à la crème
de camomille et fleurs*

TARTE FEUILLETÉE

*crème vanille, purée
de fruits de saison
(rhubarbe, abricot, pêche...)
et meringue marbrée*

MADELEINES COQUILLAGES

*deux madeleines avec coque en
chocolat noir et poudre d'éclat*

BISCUITS

LES JARDINS D'OLYMPE ●

*deux sablés glacés
au chocolat blanc*

PRODUITS DE SAISON ET CULTURES D'AVENIR

Les Jardins d'Olympe travaille main dans la main avec des fournisseurs français et italiens, sélectionnés pour leur engagement dans une culture raisonnée et respectueuse de leurs terres. L'ensemble des plats est réalisé avec des produits frais et de saison, dans une démarche de réduction des déchets. La majorité de la carte est végétarienne.

Viande de cochon: ●

Vegan: ●

Sans lactose: ●

Sans gluten: ●

Boissons célestes de Camille Vidal

Cocktails bien-être

Tous les cocktails sont
disponibles avec ou sans alcool,
pour autant de plaisirs.

BRIN DE VERDURE — 12 €

*gin, citron vert, thé vert jasmin, tonic
water, concombre, spiruline verte
et option CBD*

SPRITZ ROSE — 12 €

*apéritif amer d'agrumes,
pamplemousse rose, eau
de rose, tonic et tranche
de pamplemousse*

SPRITZ VERT — 12 €

*apéritif amer floral, aloe vera, jus
de pomme, tonic, ruban de céleri*

BULLE D'AIR — 12 €

*pêche de vigne, sirop de Palo
Santo, vin pétillant bio*

BAIN DE SOLEIL — 12 €

*tequila, miel curcuma,
citron vert, kombucha gingembre
et pollen d'abeilles*

SOIR D'ÉTÉ — 12 €

*rhum, citron vert, sirop de coco,
eau de coco et menthe*

DERNIÈRE DANSE — 12 €

*cognac, jus de griottes, sirop
d'érable, infusion d'hibiscus
et lavande.*

Nectars bio

JUS DE FRUITS BIO — 7 €

pomme / poire / abricot / raisin

THÉ GLAÇÉ MAISON — 5 €

*rooibos, framboise, citron,
sirop d'agave et menthe*

KOMBUCHA BIO — 7 €

*cassis & fleur de sureau
menthe & citron vert
agrumes & curcuma*

SODA BIO — 6 €

*Paris Cola / Paris Lemonade
Paris Ginger Beer*

Mousses naturelles

BIÈRE BOUTEILLE

Peroni 33cl — 6 €

L.B.F. blanche / ambrée — 7 €

Gorgées de nature par Vins & Volailles

ROSÉ

Toutes les mêmes
verre 8€ / bouteille 39€

Tu dessers ta cause
bouteille 47€

BLANC

Lou Fret's
verre 7€

Male Tears
bouteille 58€

Sorcières
bouteille 59€

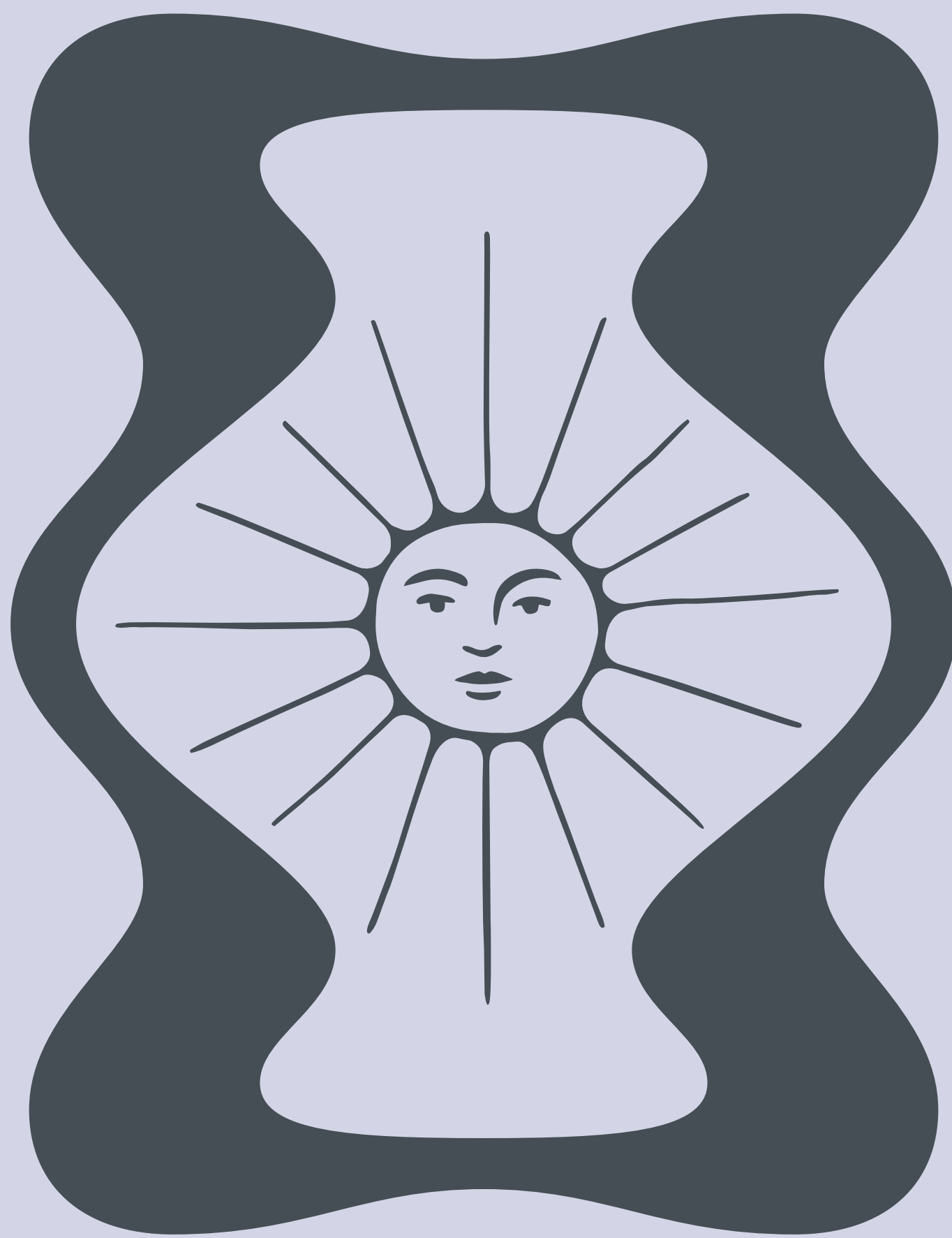
ROUGE

Amazones
verre 9€ / bouteille 39€

On ne peut plus rien dire
bouteille 39€

PÉTILLANT — 12 €

Prosecco naturel



*Suivez nos surprises végétales
sur Instagram @LESJARDINDOLYMPE
et partagez votre expérience
avec #JARDINDOLYMPE*