

13€

# Planche apéritive avec véritable saucisson d'Arles *L'arlaten de Maistre Georges*



**Saucisson de 260g pièce environ,  
servi avec tapenade et beurre**

*D'après l'authentique  
recette du 'sieur Godart*

- Viande de bœuf,
- épaule de porc et jambon de cochon,
- lardons fumés,
- viandes 100% Françaises



14€

# Planche apéritive de fromages







## Cocktails Alcoolisés *(Alcoholic cocktails)*



1. Pink 8.00 €



Désaltérant & gourmand  
(15cl, Fraise, banane, Vin rosé glacé)  
(15cl strawberry, banana, frozen rosé)




2. Red Paradize 9.00 €

Tonicité et fraîcheur pour ce cocktail gourmand  
(15cl, Fraise, banane, Vodka, sorbet fraise)  
(15cl, strawberry, banana, voka, strawberry sorbet)



3. Pina Colada 9.00 €



Les Caraïbes à portée de main  
(15cl, Ananas, coco glacé, Rhum blanc, Rhum brun)  
(15cl, pineapple, coconut, white rum, dark rum)



4. Rouge baiser 8.50 €

L'arme fatale des soirées endiablées  
(15cl, Fruits rouges, Vodka glacée)  
(15cl, red fruits, frozen voka)



5. Tropical 8.50 €


Le rêve des îles paradisiaques  
(15cl, Mangue, passion, Rhum blanc)  
(15cl, mango, passion fruit, white rum)



## Cocktails sans alcool *(Non Alcoholic cocktails)*



6. Sweet kiss 8.00 €




La recette gourmande, à consommer sans modération  
(24cl, Fraise, banane, sorbet fraise)  
(24cl, strawberry, banana, strawberry sorbet)



7. Beach caraïbes 8.00 €

Vamos à la playa !  
(24cl, Ananas, coco, glace coco)  
(24cl, pineapple, coconut, coconut ice cream)


8. Elixir exotique 8.00 €



Savoureux mélange de fruits exotiques  
(24cl, mangue, passion, sorbet citron)  
(24cl, mango, passion fruit, lemon sorbet)



9. Moorea Bella 8.00 €



Tonicité et fraîcheur pour ce cocktail acidulé  
(24cl, Fruits rouges, sorbet framboise)  
(24cl, red fruits, raspberry sorbet)

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

Nos prix sont toutes taxes comprises et service inclus

# Apéritifs

Whisky Baby	2cl	4.40€
Whisky, Whisky Coca, Vodka, Rhum blanc	4cl	7.60€
Whisky Jack Daniel's	4cl	10.70€
Porto, Muscat, Martini (Rouge ou Blanc), Suze	6cl	6.20€
Verre de Sauterne AOC (Les Remparts Grand Vin de Bordeaux)	20cl	7.90€
Flûte de champagne	12cl	8.70€
Kir Royal (Champagne) Framboise, Myrtille, Violette, Cassis, Pêche	12cl	9.20€
Kir Framboise, Myrtille, Violette, Cassis, Pêche	12cl	5.00€
Pastis 51 ou Ricard	2cl	3.70€
Get 27	4cl	7.70€
Limoncello (liqueur à base de citrons)	6cl	6.70€

## Les Bières

Bière des Gardians (Blanche ou Rousse)	33cl	5.70€
Bière 1664	33cl	4.70€
Bière Heineken	33cl	4.70€
Bière Kronenbourg sans alcool	25cl	4.20€
Desperados	33cl	7.20€
Leffe	33cl	6.20€
Chouffe	33cl	6.20€
Panaché	25cl	4.20€

## Les Sodas

Coca, Coca Zéro, Fanta orange	33cl	4.10€
Ice tea pêche, Schweppes, Limonade, Orangina	25cl	4.00€
Indien (Orangina + sirop grenadine)	25cl	4.40€
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, Pac citron, orgeat)	33cl	3.30€
Diabolo (bouteille limonade + sirop) (menthe, grenadine, fraise, Pac citron, orgeat)	25cl	4.40€

## Les Jus de Fruits Pago

Orange, ACE (orange, carotte, citron), Ananas, Tomate	20cl	4.20€
---	------	-------

## Les Eaux

Evian	100cl	5.90€
Evian	50cl	5.00€
San Pellegrino	100cl	6.50€
San Pellegrino	50cl	5.50€
Perrier	33cl	4.10€

## Les Digestifs

Poire, Cognac, Grappa, Armagnac, Calvados, Grand Marnier	4cl	9.00€
Rhum Havana ambré, Amaretto (alcool Italien d'amande)		

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







Nos prix sont toutes taxes comprises et service inclus.

# Les Plats Froids

*(Cold Dishes)*

***Si vous souhaitez une entrée avant votre plat chaud, nous pouvons vous proposer une planche de saucisson d'Arles ou un plat froid (salade) a partagé à deux***

*If you want before your main course, we can suggest you a sausage board from Arles or a salad to share*

- |   |         |
|---|---------|
|  <b>Salade Giardiniera</b>  | 14.80 € |
| <i>Salade, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, tomates rôties au four</i><br><i>Salad, aubergines, zucchinis, sweet peppers, artichokes, slow roasted tomatoes with the furnace</i>   |         |
|  <b>Salade Aromatique</b>   | 16.90 € |
| <i>Salade, émincé de poulet, fenouil, artichaut, tomates, croutons &amp; tapenade, vinaigre de pomme</i><br><i>Salad, thin slices of chicken, fennel, artichokes, tomatoes, toast of tapenade, apple vinegar</i>  |         |
|  <b>Carpaccio de Bœuf « origine France »</b>  | 17.40 € |
| <i>Carpaccio de Bœuf, cœurs de sucrine, câpres, tomates, citron, copeaux de fromage : Grana Padano</i><br><i>Beef carpaccio, hearts of sucrine (salad), capers, tomatoes, olive oil &amp; lemon, Grana Padano cheese</i>  |         |
|  <b>Salade de Chèvre &amp; Miel</b>   | 17.40 € |
| <i>Salade, fromage de chèvre, miel, poivrons grillés, coppa (jambon Italien), tomates, croutons</i><br><i>Salad, goat cheese, honey, grilled peppers, coppa (Italian ham), tomatoes, toasts</i>   |         |
|  <b>Salade Italienne</b>  | 18.40 € |
| <i>Salade, Jambon cru, coppa, involtini de speck (jambon fumé Italien &amp; chèvre), mortadelle, mozzarella, croutons &amp; tapenade, tomates, copeaux de Grana Padano</i><br><i>Salad, cured ham, coppa (Italian ham), speck involtini (goat stuffing in Italian smoked ham), mortadella, mozzarella, toast of tapenade, tomatoes, Grana Padano cheese</i> |         |
|  <b>Petite salade *</b>   | 5.50 €  |
| <i>* Uniquement servie pour accompagner un plat chaud</i><br><i>Salade verte, tomates</i><br><i>* Only with hot dishes)</i><br><i>Side salad, tomatoes</i>  |         |

*Sauf mention, toutes nos entrées sont à l'huile d'olive & vinaigre balsamique de Modena*  
*Except mention, all our entries are with olive oil and the balsamic vinegar of Modena*

**Minimum un plat par personne**

*Minimum one dish per person*

Nos prix sont toutes taxes comprises et service inclus

# **COTE DE BOEUF**

Servie pour DEUX

Cuisson conseillée : Bleu ou Saignante

**38€ / personne**



**Race Simmental**

**Accompagnements :**

**Pommes de terre grenailles,  
sauce champignon truffe**















# Les Plats Chauds

(Hot Dishes)

- |  |         |
|--|---------|
|  <b>Fusilli ortolana</b>   | 14.90 € |
| Pâtes Fusilli, courgettes, aubergines, poivrons, tomates, fromage Grana Padano<br>Pasta Fusilli, zucchinis, aubergines, sweet peppers, tomatoes, Grana Padano cheese   |         |
|  <b>Giganti alla papalina</b>  | 16.50 € |
| Raviolis frais farcis ricotta épinard, sauce avec petits pois, petit salé, jambon, crème, fromage Grana Padano<br>Fresh raviolis, stuffed with ricotta and spinach, sauce garden peas, salt pork, ham, Grana Padano cheese                                       |         |
|  <b>Pappardelle bolognaise</b>   | 17.50 € |
| Pâtes fraîches, sauce viande de bœuf & tomate, persil, fromage Grana Padano<br>Fresh Pasta, beef and tomato sauce, parsley, Grana Padano cheese  |         |
|  <b>Fusilli à l'orientale</b>  | 18.00 € |
| Pâtes Fusilli, émincé de poulet, veau & dinde, oignons, poivrons rouges, épices douces, fromage<br>Pasta Fusilli, thin slices of chicken, veal and turkey, onions, red peppers, sweet spices, Grana Padano cheese  |         |
|  <b>Maltagliati al tartufo</b>  | 20.40 € |
| Pâtes fraîches, crème à la truffe & champignons, fromage Grana Padano<br>Fresh Pasta, truffle cream, mushrooms, Grana Padano cheese  |         |
|  <b>Daube de Taureau à la provençale &amp; Gnocchis frais de pomme de terre poêlés</b>   | 22.90 € |
| (affichage d'origine de la viande à l'entrée du restaurant)<br>Paleron de taureau (morceau charnu séparé par un nerf qui se gélifie en mijotant), carottes, vin rouge, accompagné de gnocchis, fromage Grana Padano<br>Traditional bull stew à la Provençale     |         |
|  <b>Entrecôte de bœuf &amp; Salade</b> (affichage d'origine de la viande à l'entrée du restaurant)   | 22.90 € |
| Accompagnée de salade verte, tomates, artichauts, légumes grillés<br>Rib steak and salad, tomatoes, artichokes, grilled vegetables   |         |
|  <b>Entrecôte de bœuf di bosco</b> (affichage d'origine de la viande à l'entrée du restaurant)   | 26.30 € |
| Accompagnée de raviolis frais farcis ricotta champignons sauce crème champignons, cèpes, truffe, fromage Grana Padano<br>Rib steak fresh giant ravioli stuffed with ricotta and mushroom, mushroom cream sauce, porcinis, truffle, Grana Padano cheese           |         |
|  <b>Barque di Garda &amp; Salade</b>   | 26.70 € |
| Dos de saumon vapeur, Gambas à la plancha,, accompagnée de salade verte, tomates, artichauts, légumes grillés<br>Steamed salmon back, king prawns a la plancha, and salad, tomatoes, artichokes, grilled vegetables  |         |
|  <b>Barque di Garda &amp; raviolis frais géants</b>  | 26.70 € |
| Dos de saumon vapeur, Gambas à la plancha, raviolis frais géants farcis ricotta saumon, saumon fumé sauce saumon fumé, crème<br>Steamed salmon back, king prawns a la plancha, fresh giant raviolis stuffed with ricotta and salmon, smoked salmon, creamy sauce |         |
|  <b>Pepita d'Oca</b>   | 26.70 € |
| Pépites de foie gras poêlées, raviolis frais farcis ricotta truffe, sauce foie gras de canard & crème<br>Fried foie gras chips, fresh ravioli stuffed with ricotta and truffle, foie gras sauce and cream  |         |

Nos prix sont toutes taxes comprises et service inclus.

# Carte des Desserts

 Fondant au chocolat mi-cuit Spécialité du Jardin Des Arts	9.50 €
Nécessitant 25 minutes de préparation nous vous conseillons de passer commande en début de votre repas. Melting with the chocolate semi-cooks speciality, to order at the beginning of your meal	
 Panna Cotta (mangue & passion ou miel ou caramel ou fruits rouges ou café ou chocolat)	7.50 €
Panna Cotta (mango or honey or caramel or red fruits or coffee or chocolate)	
 Faisselle aux fruits rouges	7.50 €
Cheese drainer with the red fruits	
 Faisselle au miel et pépites de noisettes caramélisées	7.50 €
Cheese drainer with honey and caramelized hazelnuts	
 Crème Brûlée	8.10 €
Burned cream	
 Café Gourmand	8.30 €
Gourmet Coffee	
 Le Café TRÉS Gourmand	10.20 €
Big Gourmet Coffee	
 Tarte Tatin, glace artisanale vanille & chantilly	8.60 €
Apple pie and artisanal ice cream vanilla and Chantilly	
 Tarte citron meringuée, glace artisanale citron & chantilly	8.60 €
Lemon pie and artisanal ice cream lemon and Chantilly	
 Dessert du jour	6.70 €
Dessert of the day	
 <b>Planche de fromages du moment</b>	9.20 €
Cheese's plate	
 <b>* Et pour les Grands ...</b>	
 Coupe Colonel (3 boules de glace citron, chantilly & Vodka)	9.00 €
 Coupe des Iles (3 boules de glace passion, chantilly & Rhum Blanc)	9.00 €
 Coupe Williams (3 boules de glace poire, chantilly & Alcool Poire)	9.00 €

<b>Café Espresso</b>	<b>2.60€</b>
<b>Noisette</b> (café Espresso & mousse de lait)	<b>2.60€</b>
<b>Café Crème</b>	<b>3.60€</b>
<b>Décaféiné</b>	<b>2.80€</b>
<b>Capuccino</b> (Espresso & mousse de lait)	<b>4.30€</b>
<b>Thés &amp; Infusions de Cafés Folliet</b> (Parfums, voir notre carte)	<b>3.70€</b>





# Restaurant Jardin Des Arts

*Composez votre coupe*

1 boule	2.70€	Sup. chantilly	1.00€
2 boules	4.70€	Sup. coulis	1.00€
3 boules	6.20€	Sup. boule	2.30€

*Nos parfums*

Glaces

Café arabica  
Chocolat Valrhôna  
Coco

Menthe Chocolat  
Noisette Romane  
Pistache de Sicile

Rhum Raisin Saint James  
Vanille Bourbon

Sorbets

Cassis noir de Bourgogne  
Citron d'Espagne  
Fraise Sengana  
Framboise

Limoncello liqueur de citron  
Passion d'Amerique du Sud  
Pêche de vigne des coteaux Lyonnais  
Poire William's



*Chocolat Liégeois*

2 is. chocolat - 1b. vanille  
Chocolat frappe  
Coulis chocolat - Chantilly



*Rennonnaise*

2 b. rhum raisin - 1b. vanille  
Rhum ambré - Coulis caramel  
Chantilly  
9.00€



*Pêche Melba*

2 b. pêche - 1b. vanille  
Fruits - Coulis  
Chantilly  
8.50€



*Poire*

*Balle Hérens*

2 b. poire - 1 b. vanille  
Fruits - Coulis chocolat  
Chantilly  
8.50€



*Café Liégeois*

2 b. café - 1 b. vanille - Vrai café  
Coulis café - Chantilly



*Dama  
Blanche*

3 b. vanille  
Coulis chocolat  
Chantilly  
7.50€



*Fruits Rouges*

1 b. fraise - 1b. framboise  
1 b. cassis - fruits rouges  
Coulis - Chantilly  
8.50€



*Sicilienne*

2 b. pistache - 1 b. vanille  
Coulis chocolat  
Chantilly  
8.50€



*Piémontaise*

2 b. noisette  
1 b. vanille  
Coulis caramel  
Chantilly  
8.50€



*Limoncello*

2 b. limoncello  
1 b. passion  
Fruits  
Chantilly  
9.00€



*Vierge*

1 b. poire  
1 b. fraise  
1 b. pêche  
Fruits - Coulis  
Chantilly  
8.50€



*Menthol*

2 b. menthe chocolat  
1 b. chocolat  
Get 27  
Coulis chocolat  
Chantilly  
9.00€





# Carte des Vins











## Les Vins Rouges

	75cl	50cl	37.5cl
AOP Les Baux-de-Provence - Mas de Gourgonnier 13% <i>Domaine au cœur des Alpilles, à quelques kilomètres des Baux-de-Provence. Cette situation unique et une tradition familiale ont développé la production de grands vins. Le Mas de Gourgonnier est exploité en culture biologique.</i>	24.5€	20.5€	
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence - Vallon des Glauges 13% <i>Rubis intense, reflet bleuté, belle complexité, élégant, note de fruits rouges et d'épices, tanins fins et concentrés, légère note boisée en fin de bouche</i>	27€		
AOC Gigondas Médaille d'Argent - Camille Cayran 14% <i>Magistral, intense et puissant, il est marqué par les fruits rouges confiturés, la réglisse et l'olive noire. Sa structure est généreuse, ample et souple.</i>	35€		
AOC Vacqueyras - Domaine Maître Curnier 13.5% <i>Au nez des fruits mûrs confiturés et des notes d'épices de garrigue. Belle matière en bouche sur des tanins serrés. Finale de figes et de pruneaux. Toute l'élégance d'un grand Vacqueyras</i>	27€	23€	
AOC Châteauneuf du Pape - Domaine la Côte de l'Ange 15% <i>Superbe robe grenat foncé avec des reflets légèrement tuilés. Le nez s'ouvre sur des arômes de roses séchées, puis sur des fruits rouges compotés d'épices. La bouche est très ample, pleine, et bien structurée avec une finale longue.</i>	46€		
AOC Côte Rôtie Louis Drevon - Domaine de Rosiers 13% <i>Issu d'un domaine de 7Ha (cépage Syrah et Vignier 3%) ce vin est d'une cuvaison longue puis élevée au minimum durant 18 mois en fûts de chêne. Ample et solide avec ce nez complexe aux nuances de fraises des bois, de kirsch, couleur profonde, un vin riche et racé.</i>	72€		
AOC Côtes-du-rhône Villages - Cairanne Grande Réserve 14% <i>Après une attaque franche, la bouche est plus marquée par les épices (poivre), avec des notes de tomates séchées remarquables. La finale est longue et soyeuse.</i>	24.5€	21.5€	17.5€
IGP Terre de Camargue - Mas de Rey Cuvée Prestige 13% <i>Belle structure souple et fraîche, arômes de petits fruits rouges, nuances épicées.</i>	23.5€	20€	

## Les Vins Blancs



AOP Coteaux d'Aix-en-Provence - Mas de Gourgonnier 12.5% <i>Domaine au cœur des Alpilles, à quelques kilomètres des Baux-de-Provence. Cette situation unique et une longue tradition familiale ont développé la production de grands vins. Le Mas de Gourgonnier est exploité en culture biologique.</i>	24.5€	20.5€	
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence - Vallon des Glauges 12% <i>En bouche, délicate sensation florale et plein de générosité. Il devient dense et long avec ses saveurs fruitées.</i>	27€	23.5€	
AOC Sauternes (Liquoreux) - Les Remparts Grand Vin de Bordeaux 13.5% <i>L'attaque est très ronde &amp; douce. Le palais nous transmet des sensations d'harmonie, d'équilibre et de pureté. On retrouve les arômes d'abricot, de figue, de coing &amp; d'agrumes.</i>	29€		
IGP Terre de Camargue - Mas de Rey Cuvée Prestige 13% <i>Frais et minéral, il exprime en finesse des notes florales rehaussées de poire.</i>	23.5€	20€	
VDF L'Isle Saint Pierre - Chardonnay 12.5% <i>La robe jaune paille à reflet argenté présente un vin au nez discret et élégant de fruits blancs, de fleurs et d'abricot sec.</i>	21€		

	75cl	50cl	37.5cl
<b>Les Vins Rosés</b> 			
AOP Les Baux-de-Provence - Mas de Gourgonnier 13% <i>Domaine au cœur des Alpilles, à quelques kilomètres des Baux-de-Provence. Cette situation unique et une longue tradition familiale ont développé la production de grands vins. Le Mas de Gourgonnier est exploité en culture biologique.</i>	24.5€	20.5€	
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence - Vallon des Glauges 12% <i>Robe claire. Nez subtil &amp; fin avec des arômes de fruits, d'épices et d'agrumes.</i>	27 €	23.5€	
AOC Bandol Domaine Roche Redonne – Cuvée La Lyre 12.5% <i>Belle robe couleur saumon, nez aux notes d'agrumes, bouche avec un léger perlant aux arômes de cassis et de mûres. Délicatement fruité, ce rosé est tendre et suave.</i>	31€	25.5€	
AOP Tavel – Château La Genestière 14% <i>Premier rosé de France. A la fois, au nez et en bouche le velours et la soie</i>	28€		22€
VDF L'isle Saint-Pierre - Arinarnoa Verdot 12% <i>Une robe rose pâle, un nez aromatique et floral aux notes de groseille annoncent une bouche fraîche aux arômes de fruits rouges légèrement acidulés tout en relief avec une finale persistante.</i>	21.5€		
IGP Terre de Camargue - Mas de Rey Cuvée Prestige 13% <i>Tout en lumière, son bouquet de framboises se mêle aux parfums de fleurs.</i>	23.5€	20€	
 Champagne Mumm Cordon Rouge Brut Blanc 12% <i>C'est un vin d'un jaune doré, aux reflets de jade. Bulles fines, élégantes et abondantes. Au nez, on sent des arômes d'agrumes associés à des arômes de fruits charnus, pêche et d'abricot. Au palais, marque le souvenir d'un grand vin. <b>Idéal en apéritif ou pour accompagner tout un repas.</b></i>	64€		37€
<b>Les Vins aux Verres &amp; Pichets</b> 			
<b>Blanc</b>			
AOC Sauternes Blanc (Liquoreux) Les Remparts, Grand Vin de Bordeaux 14%	8.50€		
VDF Domaine de l'Isle Saint Pierre 12.5% <i>composé des cépages Chardonnay, Sauvignon et Gwt</i>	5.50€		10.20€
IGP Méditerranée - Vallon des Glauges 12%	6.00€		
<b>Rouge</b>			
VDF Domaine de l'Isle Saint Pierre 12.5% <i>composé des cépages Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot et Arinarnoa</i>	5.50€		10.20€
VDT Mas du Gourgonnier 12.5% <i>composé des cépages Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan et Mourvèdre exploité en culture biologique</i>	6.00€		10.60€
<b>Rosé</b>			
VDF Domaine de l'Isle Saint Pierre 12.5% <i>composé des cépages Cabernet franc, Sauvignon, Merlot, Arinarnoa, Petit Verdot et Tannat</i>	5.50€		10.20€
IGP Méditerranée - Vallon des Glauges 12%	6.00€		
			

# Enfants / Kids

( jusqu'à 8 ans )  
(Up to 8 years old)

## Menu enfant Kids Menus

11.50€

Coca Cola  
Coke

ou

Fanta orange

ou

Ice Tea pêche  
Peach Ice Tea

ou

Sirop à l'eau  
(grenadine, fraise, menthe, Pac citron)  
Syrup (Grenadine, strawberry, mint, lemon)

---

Pâtes Bolognaise  
Bolognese Pasta

ou

Pâtes Beurre & blanc de poulet  
Pasta cooked in butter with chicken breast

---

Glace enfant  
Ice cream

ou

Pom'pote  
Apple sauce

## Carte enfant Kids dishes

7.50€

Pâtes Bolognaise  
Bolognese Pasta

ou

Pâtes Beurre et blanc de poulet  
Pasta cooked in butter with chicken breast