

20€

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

Tout supplément sera facturé
All extra will be charged

23€

Planche apéritive de fromages



Tout supplément sera facturé
All extra will be charged



Cocktails Alcoolisés *(Alcoholic cocktails)*

- 1. Pink** 13.00€
Désaltérant & gourmand
(15cl, Fraise, banane, Vin rosé glacé)
(15cl strawberry, banana, frozen rosé)
- 2. Red Paradize** 13.00€
Tonicité et fraîcheur pour ce cocktail gourmand
(15cl, Fraise, banane, Vodka, sorbet fraise)
(15cl, strawberry, banana, vodka, strawberry sorbet)
- 3. Pina Colada** 13.00€
Les Caraïbes à portée de main
(15cl, Ananas, coco glacé, Rhum blanc, Rhum brun)
(15cl, pineapple, coconut, white rum, dark rum)
- 4. Rouge baiser** 13.00€
L'arme fatale des soirées endiablées
(15cl, Fruits rouges, Vodka glacée)
(15cl, red fruits, frozen vodka)
- 5. Tropical** 13.00€
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** 12.00€
La recette gourmande, à consommer sans modération
(24cl, Fraise, banane, sorbet fraise)
(24cl, strawberry, banana, strawberry sorbet)
- 7. Beach caraïbes** 12.00€
Vamos à la playa !
(24cl, Ananas, coco, glace coco)
(24cl, pineapple, coconut, coconut ice cream)
- 8. Elixir exotique** 12.00€
Savoureux mélange de fruits exotiques
(24cl, mangue, passion, sorbet citron)
(24cl, mango, passion fruit, lemon sorbet)
- 9. Moorea Bella** 12.00€
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	5.80€
Whisky, Whisky Coca, Vodka, Rhum blanc	4cl	9.00€
Whisky Jack Daniel's	4cl	12.10€
Porto, Muscat, Martini (Rouge ou Blanc), Suze	6cl	7.60€
Verre de Sauternes AOC (Lafleur Mallet Grand Vin de Bordeaux 13.5%)	20cl	9.30€
Flûte de champagne	12cl	10.10€
Kir Royal (Champagne) Framboise, Myrtille, Violette, Cassis, Pêche	12cl	10.60€
Kir Framboise, Myrtille, Violette, Cassis, Pêche	12cl	6.40€
Pastis 51 ou Ricard	2cl	5.10€
Get 27	4cl	9.10€
Limoncello (liqueur à base de citrons)	6cl	8.10€

Les Bières

Bière des Gardians (Blanche ou Rousse)	33cl	7.10€
Bière 1664	33cl	6.10€
Bière Heineken	33cl	6.10€
Bière Kronenbourg sans alcool	25cl	5.60€
Desperados	33cl	8.60€
Leffe	33cl	7.60€
Chouffe	33cl	7.60€
Panaché	25cl	5.60€

Les Sodas

Coca, Coca Zéro, Fanta orange	33cl	5.50€
Ice tea pêche, Schweppes, Limonade, Orangina	25cl	5.40€
Indien (Orangina + sirop grenadine)	25cl	5.80€
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, Pac citron, orgeat)	33cl	4.70€
Diabolo (bouteille limonade + sirop) (menthe, grenadine, fraise, Pac citron, orgeat)	25cl	5.80€

Les Jus de Fruits Pago

Orange, ACE (orange, carotte, citron), Ananas, Tomate	20cl	5.60€
---	------	-------

Les Eaux

Evian	100cl	7.30€
Evian	50cl	6.40€
San Pellegrino	100cl	7.90€
San Pellegrino	50cl	6.90€
Perrier	33cl	5.50€

Les Digestifs

Poire, Cognac, Grappa, Armagnac, Calvados, Grand Marnier	4cl	9.50€
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) à partager à deux

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

- | | |
|---|---------|
|  Salade Giardiniera | 18.30 € |
| <i>Salade, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, tomates rôties au four</i>
<i>Salad, aubergines, zucchinis, sweet peppers, artichokes, slow roasted tomatoes with the furnace</i> | |
|  Salade Aromatique | 20.50 € |
| <i>Salade, émincé de poulet, fenouil, artichaut, tomates, croutons & tapenade, vinaigre de pomme</i>
<i>Salad, thin slices of chicken, fennel, artichokes, tomatoes, toast of tapenade, apple vinegar</i> | |
|  Carpaccio de Bœuf « origine France » et sa Salade | 21.00 € |
| <i>Carpaccio de Bœuf, cœurs de sucrine, câpres, tomates, citron, copeaux de fromage : Grana Padano</i>
<i>Beef carpaccio, hearts of sucrine (salad), capers, tomatoes, olive oil & lemon, Grana Padano cheese</i> | |
|  Salade de Chèvre & Miel | 21.00 € |
| <i>Salade, fromage de chèvre, miel, poivrons grillés, coppa (jambon Italien), tomates, croutons</i>
<i>Salad, goat cheese, honey, grilled peppers, coppa (Italian ham), tomatoes, toasts</i> | |
|  Salade Italienne | 22.00 € |
| <i>Salade, Jambon cru, coppa, involtini de speck (jambon fumé Italien & chèvre), mortadelle, mozzarella, croutons & tapenade, tomates, copeaux de Grana Padano</i>
<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> | |
|  Petite salade * | 7.50 € |
| <i>* Uniquement servie pour accompagner un plat chaud</i>
<i>Salade verte, tomates</i>
<i>* Only with hot dishes)</i>
<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

Tout supplément sera facturé

All extra will be charged

L'origine de la viande est affichée à l'entrée du restaurant
Nos prix sont toutes taxes comprises et service inclus

Les Plats Chauds

(Hot Dishes)

- | | |
|--|---------|
|  Fusilli ortolana | 18.40 € |
| Pâtes Fusilli, courgettes, aubergines, poivrons, tomates, fromage Grana Padano
Pasta Fusilli, zucchinis, aubergines, sweet peppers, tomatoes, Grana Padano cheese | |
|  Giganti alla papalina | 20.00 € |
| Raviolis frais farcis ricotta épinard, sauce avec petits pois, petit salé, jambon, crème, fromage Grana Padano
Fresh raviolis, stuffed with ricotta and spinach, sauce garden peas, salt pork, ham, Grana Padano cheese | |
|  Pappardelle bolognaise | 21.00 € |
| Pâtes fraîches, sauce viande de bœuf & tomate, persil, fromage Grana Padano
Fresh Pasta, beef and tomato sauce, parsley, Grana Padano cheese | |
|  Fusilli à l'orientale | 21.00 € |
| Pâtes Fusilli, émincé de poulet, veau & dinde, oignons, poivrons rouges, épices douces, fromage Grana Padano
Pasta Fusilli, thin slices of chicken, veal and turkey, onions, red peppers, sweet spices, Grana Padano cheese | |
|  Maltagliati al tartufo | 24.30 € |
| Pâtes fraîches, crème à la truffe & champignons, fromage Grana Padano
Fresh Pasta, truffle cream, mushrooms, Grana Padano cheese | |
|  Daube de Taureau à la provençale & Gnocchis frais de pomme de terre poêlés | 30.00 € |
| (affichage d'origine de la viande à l'entrée du restaurant)
Paleron de taureau (morceau charnu séparé par un nerf qui se gélifie en mijotant), carottes, vin rouge, accompagné de gnocchis, fromage Grana Padano
Traditional bull stew à la Provençale | |
|  Entrecôte de bœuf & Salade | 27.30 € |
| Accompagnée de salade verte, tomates, artichauts, légumes grillés
Rib steak and salad, tomatoes, artichokes, grilled vegetables | |
|  Entrecôte de bœuf di bosco | 30.70 € |
| Accompagnée de raviolis frais farcis ricotta champignons sauce crème champignons, cèpes, truffe, fromage Grana Padano
Rib steak fresh giant ravioli stuffed with ricotta and mushroom, mushroom cream sauce, porcinis, truffle, Grana Padano cheese | |
|  Barque di Garda & Salade | 30.80 € |
| Dos de saumon vapeur, Gambas à la plancha,, accompagnée de salade verte, tomates, artichauts, légumes grillés
Steamed salmon back, king prawns a la plancha, and salad, tomatoes, artichokes, grilled vegetables | |
|  Barque di Garda & raviolis frais géants | 31.30 € |
| Dos de saumon vapeur, Gambas à la plancha, raviolis frais géants farcis ricotta saumon, saumon fumé sauce saumon fumé, crème
Steamed salmon back, king prawns a la plancha, fresh giant raviolis stuffed with ricotta and salmon, smoked salmon, creamy sauce | |
|  Pepita d'Oca | 31.80 € |
| Pépites de foie gras poêlées, raviolis frais farcis ricotta truffe, sauce foie gras de canard & crème
Fried foie gras chips, fresh ravioli stuffed with ricotta and truffle, foie gras sauce and cream | |

L'origine de la viande est affichée à l'entrée du restaurant
Nos prix sont toutes taxes comprises et service inclus.

Carte des Desserts

 Fondant au chocolat mi-cuit Spécialité du Jardin Des Arts 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	13.00 €
 Panna Cotta (mangue & passion ou miel ou caramel ou fruits rouges ou café ou chocolat) Panna Cotta (mango or honey or caramel or red fruits or coffee or chocolate)	9.60 €
 Faisselle aux fruits rouges Cheese drainer with the red fruits	9.60 €
 Faisselle au miel et pépites de noisettes caramélisées Cheese drainer with honey and caramelized hazelnuts	9.60 €
 Crème Brûlée Burned cream	10.30 €
 Café Gourmand Gourmet Coffee	10.60 €
 Le Café TRÉS Gourmand Big Gourmet Coffee	12.70 €
 Tarte Tatin, glace artisanale vanille & chantilly Apple pie and artisanal ice cream vanilla and Chantilly	11.10 €
 Tarte citron meringuée, glace artisanale citron & chantilly Lemon pie and artisanal ice cream lemon and Chantilly	11.10 €
 Dessert du jour Dessert of the day	9.60 €
 Assiette de fromages du moment Cheese's plate	11.50 €
* Et pour les Grands ...	
 Coupe Colonel (3 boules de glace citron, chantilly & Vodka)	10.00 €
 Coupe des Iles (3 boules de glace passion, chantilly & Rhum Blanc)	10.00 €
 Coupe Williams (3 boules de glace poire, chantilly & Alcool Poire)	10.00 €

Café Espresso	3.00€
Noisette (café Espresso & mousse de lait)	3.10€
Café Crème	4.00€
Décaféiné	3.20€
Capuccino (Expresso & mousse de lait)	4.70€
Thés & Infusions de Cafés Folliet (Parfums, voir notre carte)	4.10€



Restaurant Jardin Des Arts

Composez votre coupe

1 boule	3.50€	Sup. chantilly	1.50€
2 boules	6.50€	Sup. coulis	1.50€
3 boules	9.50€	Sup. boule	3.50€

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



Fruits Rouges

1 b. fraise - 1b. framboise
1 b. cassis - fruits rouges
Coulis - Chantilly
10.50€



Sicilienne

2 b. pistache - 1 b. vanille
Coulis chocolat
Chantilly
10.50€



Limoncello

2 b. limoncello
1 b. passion
Fruits
Chantilly
11€

Piémontaise

2 b. noisette
1 b. vanille
Coulis caramel
Chantilly
10.50€



Vergor

1 b. poire
1 b. fraise
1 b. pêche
Fruits - Coulis
Chantilly
10.50€



Menthol

2 b. menthe chocolat
1 b. chocolat
Get 27
Coulis chocolat
Chantilly
11€



Chocolat Liégeois

2 b. chocolat - 1b. vanille
Chocolat frappé
Coulis chocolat - Chantilly
10.50€



Rémionnaise

2 b. rhum raisin - 1b. vanille
Rhum ambré - Coulis caramel
Chantilly
11€



Pêche Melba

2 b. pêche - 1b. vanille
Fruits - Coulis
Chantilly
10.50€



Poire

Belle Hélène

2 b. poire - 1 b. vanille
Fruits - Coulis chocolat
Chantilly
10.50€



Café Liégeois

2 b. café - 1 b. vanille - Vrai café
Coulis café - Chantilly
10.50€



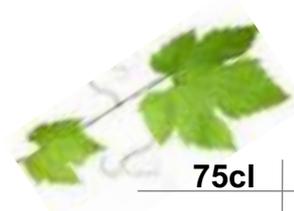
Dame Blanche

3 b. vanille
Coulis chocolat
Chantilly
9.50€





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. Situation unique et d'une tradition familiale. Exploité en culture biologique.</i>	28.5€	24.5€	
AOP Les Baux-de-Provence – Terre Blanches 14.5% <i>La gamme aromatique rappelle celle du nez, dominée par l'animal, le cuir, les petits fruits rouges concentrés, le kirch et une fine touche florale. Exploité en culture biologique.</i>	45€	35€	
AOP Les Baux-de-Provence – Aurelia 13.5% <i>La gamme aromatique rappelle celle du nez, dominée par l'animal, le cuir, les petits fruits rouges concentrés, le kirch et une fine touche florale. Exploité en culture biologique.</i>	58.5€	45.5€	
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>	31€		
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>	39€		
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 figues et de pruneaux. Toute l'élégance d'un grand Vacqueyras</i>	31€	27€	
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>	50€		
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>	77€		
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>	29.5€	25.5€	21.5€

Les Vins Blancs



IGP Alpilles - 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>	28.5€	24.5€	
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>	31€	27.5€	
AOP Les Baux de Provence - Terre Blanches 13% <i>Toutes l'élégance de notes acidulées et d'arômes citronnés auxquels s'associent de délicates notes de poire et une touche subtile de fleurs blanches. Une superbe longueur ...</i>	42€	34€	
AOC Sauternes (Liquoreux) - Lafleur Mallet Grand Vin de Bordeaux 13.5% <i>L'attaque est très ronde & douce. Le palais nous transmet des sensations d'harmonie, d'équilibre et de pureté. On retrouve les arômes d'abricot, de figue, de coing & d'agrumes.</i>	33€		
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>	25€		

Les Vins Rosés



AOP Les Baux-de-Provence - Mas de Gourgonnier 13%

Domaine au cœur des Alpilles, à quelques kilomètres des Baux-de-Provence. Cette situation unique, une longue tradition familiale ont développé la production de grands vins. Le Mas de Gourgonnier est exploité en culture biologique.

AOP Les Baux de Provence - Terre Blanches 13%

Le nez est franc, plaisant, de belle intensité. On perçoit une dominante fruitée, les fruits jaunes, la pêche, l'abricot, les agrumes, l'orange confite et le bonbon anglais.

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence - Vallon des Glauges 12%

Robe claire. Nez subtil & fin avec des arômes de fruits, d'épices et d'agrumes.

AOP Bandol Domaine Roche Redonne – Cuvée La Lyre 12.5%

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.

AOP Tavel – Domaine Le Vieux Moulin My Tavel 14%

Premier rosé de France. A la fois, au nez et en bouche, le velours et la soie



VDF L'isle Saint-Pierre - Syrah 12%

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.

IGP d'Oc Puech Haut Argari

Robe pâle, brillante. Nez frais, d'agréables sensations fruitées : pêche, litchi.

75cl | 50cl | 37.5cl

28.5€ | 24.5€

39.5€ | 33.5€

31€ | 27.5€

35€ | 29.5€

32€ | 26€

25.5€

31€

Les Champagnes Brut Blanc



Mumm Cordon Rouge 12%

Moët & Chandon 12%

Ruinard R 12.5%

75cl | 37.5cl

65€ | 38€

80€

85€

Les Vins aux Verres & Pichets



Blanc

AOC Sauternes Blanc (Liquoreux) Lafleur Mallet Grand Vin de Bordeaux 13.5%

IGP Domaine de l'Isle Saint Pierre 12.5%

Cépages Chardonnay, Sauvignon et Gwt

IGP Méditerranée - Vallon des Glauges 12%

Cépage Rolle, Sauvignon Blanc

Rouge

IGP Domaine de l'Isle Saint Pierre 12.5%

Cépages Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot et Arinarnoa

VDT Mas du Gourgonnier 12.5%

Cépages Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre exploité en culture biologique

Rosé

VDF Domaine de l'Isle Saint Pierre 12.5%

Cépages Cabernet Franc, Sauvignon, Merlot, Arinarnoa, Petit Verdot et Tannat

IGP Méditerranée - Vallon des Glauges 12%

Cépages Grenache, Syrah et Counoise

Verre
20cl



Pichet
50cl



10.20€

7.50€

8.00€

7.50€

8.00€

7.50€

8.00€

12.20€

12.20€

12.60€

12.20€

Enfants / Kids

(jusqu'à 8 ans)
(Up to 8 years old)

Menu enfant Kids Menus

14.60€

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

10.50€

Pâtes Bolognaise
Bolognese Pasta

ou

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