

*Le Jardz*

RISTORANTE

MENU

# ENTRÉES

---

## BURRATA

Burrata crémeuse, tomates cerises, sauce pesto, pignons de pin torréfiés.

14

## DÔME DE SAUMON

Saumon fumé, cœur d'avocat, crème légère à l'aneth, pain toasté aux céréales.

16

## CREVETTES PIL PIL

Crevettes rôties à l'ail et piment oiseau.

17

## FOIE GRAS MI-CUIT

Foie gras mi-cuit, gelée de figues, pain d'épices.

17

## CARPACCIO DE ST-JACQUES

Fines tranches de noix de st-jacques, sauce passion citron vert.

18

## PIZZETTAS

4 minis pizzas, al tartufo, al saumone, margherita, chèvre

13

## CARPACCIO DE BOEUF

Fines tranches de boeuf, sauce pesto, roquette, parmesan.

15

## CHICKEN TEMPURA

Poulet mariné frit, sauce cocktail.

13

## À PARTAGER

Planche composée de tempura aux crevettes, nems au poulet, mozza sticks.

18

# PLATS

---

## NOS VIANDES

### L'ENTRECOTE 280g

Belle pièce de bœuf persillée, grillée et servie avec un beurre maître d' hôtel, frites maison, sauce au poivre

27

### LE FILET 200g

Pièce noble du bœuf , tendre et savoureuse, servie avec des pommes de terre grenailles, carottes glacées au miel, soja et romarin .

32

### LE ROSSINI 200g

Filet de bœuf tranche de foie gras mi-cuit flambé, gelée de figues.

39

### LA SOURIS 500g

Souris d'agneau confite, sauce miel romarin , purée maison.

28

### LE FILET MIGNON

Filet mignon de veau mariné à la moutarde, sauce aux morilles, poêlée de légumes fondants.

29

### LE BURGER GOURMET

Pain brioché, steak de bœuf 150g, cheddar, mesclun, tomates, bacon, écrasé d'avocat, oignon pickles.

19

### LA PIÈCE D'OR 500g

Filet de bœuf ultra tendre, serti de feuilles d'or.

195

### TOMAHAWK +/-1200g

Pièce de boeuf d' exception, tendre et savoureuse, découpée à table.

270

## NOS VOLAILLES

### LA BALLOTTINE

Ballottine de volaille farcie, purée de patates douces, chips de champignons de Paris.

27

### LA MILANAISE

noix de veau marinée et panée, sauce tomates fraîches , linguines.

25

# PLATS

---

## NOS POISSONS

### LE CABILLAUD

Dos de cabillaud mariné au citron et baies roses, cuisson lente sous vide, purée de petits pois menthe.

27

### LE POULPE

Tentacules de poulpe cuisson lente, bisque de homard, sauce à l'ail, pommes de terre vapeur.

29

### LES GAMBAS

Gambas géantes snackées, risotto safrané, sauce aux herbes.

39

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, purée, purée à la truffe, poêlée de légumes, salade.

7

# PLATS

---

---

## PASTAS

### PENNE AL POLLO

Pennes au poulet, crème de champignons, parmesan.

18

### RIGATONI AL PESTO

Rigatonis sauce pesto, tomates cerises, stracciatella.

18

### RAVIOLI AL SALMONE

Ravioles farcies au saumon, crème à l'aneth, œufs de saumon.

19

### TAGLIATELLES SEPIA

Tagliatelles à l'encre de seiche, palourdes, encornets, sauce à l'ail crémeuse.

23

### GNOCCHIS AL TARTUFO

Gnocchis de pomme de terre frais, crème de truffe, carpaccio de truffe noire.

22

## FORMULE ANNIVERSAIRE

50

### ENTRÉES

CRISPY CHICKEN

CARPACCIO DE BOEUF

BURRATA

### PLATS

FAUX-FILET, FRITES

FILET DE BAR, LÉGUMES

ESCALOPE MILANAISE, PÂTES

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

# PIZZAS

---

---

## LA QUARTZ

Base tomate, mozzarella, boeuf séché, chorizo, oignons rouges, olives noires, origan.

19

## TARTUFO

Base crème de truffes, mozzarella, champignons, huile de truffe.

22

## 4 FROMAGGI

Base tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre.

17

## SALMONE

Base crème, mozzarella, saumon fumé.

17

## IBERICO

Base tomate, mozzarella, chorizo, champignons, olives noires, oignons.

18

## REINE DE COEUR

Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, burrata.

18

## AL TONNO

Base tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, olives noires, basilic.

17

## ANCHOA

Base tomate, mozzarella, anchois, olives noires, câpres.

18

## VEGGIE

Base tomate, mozzarella, olives noires, poivrons, artichauts oignons.

17

# DESSERTS

---

---

## LE TIRAMISU

Véritable tiramisu, crème mascarpone, spéculos, nocciolata.

13

## LA PAVLOVA

Meringue coco, crème fouettée vanille, fruits exotiques.

14

## LE FRAISIER

Fraisier à la crème de pistache

13

## LA BRIOCHE PERDUE

Brioche moelleuse, boule de glace vanille, sauce nocciolata ou caramel.

12

## LE MILLE FEUILLES

Croustillant mille-feuilles vanillé, noix de pécan torréfiées, caramel beurre salé.

14

## LA TARTE AU CITRON

Tarte sablée, lemon curd infusé au basilic.

13

## LE MACARON RUBIS

Macaron framboises, crème vanillée.

14

# BOISSONS

---

## COCKTAILS

### LE MIAMI

Jus de fraises, purée de fraises, purée de framboises, groseilles, framboises, sirop Monin fraises et framboises.

12

### LE QUARTZ

Jus de passion, sirop de vanille, purée de citrons, sirop Monin ananas.

12

### PINA COLADA

Ananas frais, jus d'ananas, jus de coco, sirop Monin ananas.

12

## SMOOTHIES

mangue  
fraise  
exotique

12

## MOJITOS

menthe  
fraise  
passion  
framboise  
violette

10

## MILKSHAKES

vanille  
fraise  
pistache  
bueno  
oréo

10

# BOISSONS

---

---

## SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Coca-cola cherry, 7up, Orangina, Fuzetea, Schweppes agrumes,  
Tropico, Fanta, jus de fraises, jus d'oranges, jus de pommes, jus d'ananas, Red Bull.

5

### EAUX

Evian, San Pellegrino

50 cl  
1l

5  
8

## BOISSONS CHAUDES

### ESPRESSO

2

### NOISETTE

2,50

### CAFÉ CRÈME

3

### THÉ VERT À LA MENTHE

5

### INFUSIONS, THÉ VERVEINE

3

# NARGUILÉS

---

## PARFUMS

menthe, love, hawai, mi amor,  
sucrée.

### DU LUNDI AU MERCREDI

15€ pour vous mesdames  
20€ pour vous messieurs  
soft offert  
supplément cocktail 7€

### DU JEUDI AU DIMANCHE

25 € pour vous mesdames  
30 € pour vous messieurs  
soft offert  
supplément cocktail 7€

### SUPPLÉMENT QUASAR

5

### SUPPLÉMENT TÊTE

10



INFOS ET RÉSERVATIONS: 07.43.61.62.09

4 AVENUE LAURENT CÉLY - 92600 ASNIÈRES-SUR-SEINE

[WWW.LEQUARTZRESTAURANT.COM](http://WWW.LEQUARTZRESTAURANT.COM)