

LE JARDIN

BY

Jannick Alleno



LES VIENNOISERIES MORNING PASTRIES

L'Authentique Croissant	8
The Authentic Croissant	
Le Pain au chocolat du Jardin	9
The Chocolate Croissant of The Garden	
La Brioche Pralinée Pied-de-Poule	11
The Praline Pied-de-Poule Brioche	
La Brioche drapée au café	10
The Draped Coffee Brioche	
Le Chausson de Saison	10
The Seasonal Turnover	



LES PÂTISSERIES PASTRIES

La Tarte fine du Jardin	21
The «Jardin» tart	
L'Étoile Christian Dior, chocolat Grand Cru, biscuit cacao	20
The Christian Dior Star, Grand Cru chocolate, cocoa biscuit	
Le Médaillon Dior, miel de montagne, confit de poire et gingembre	20
The Dior Medallion, mountain honey, pear confit and ginger	
La Tatin vanille et sarrasin	24
The Vanilla Tatin, buckwheat	
La Tarte brodée, café, caramel et beurre noisette	19
The Embroidered Tart, coffee, caramel and brown butter	
Le Fraisier Montaigne, vanille de Madagascar et biscuit à la cuillère	18
The Montaigne Strawberry Cake, Madagascar vanilla and sponge biscuit	

LES GRIS-GRIS DE MONSIEUR DIOR MONSIEUR DIOR'S GRIS-GRIS

Notre collection de quatre mini entremets	39
Our collection of four mini entremets	



À CROQUER TO SAVOR

À PARTIR DE 12:00 JUSQU'À 15:00

STARTING AT 12:00 PM UNTIL 3:00 PM

Le Tartare de thon et avocat	25
The Tuna and avocado tartare	
Le Saumon Balik et tartare frais, façon Granville	23
The Balik Salmon, fresh tartare, Granville inspiration	
Le Croque Montaigne	19
Le Club Sandwich Couture	26
Le Lobster Roll en imprimé pied de poule	34
Quattro Lucky Sando,	22
<i>Œuf, volaille, thon, saumon fumé</i>	
<i>Egg, poultry, tuna, smoked salmon</i>	



NOS SALADES COMPOSÉES OUR MIXED SALADS

À PARTIR DE 12:00 JUSQU'À 15:00

STARTING AT 12:00 PM UNTIL 3:00 PM

La Volaille croustillante au shaker, signature César	29
The Crispy shaker chicken, signature César	
Le Shaker floral, vinaigrette et pickles de légumes	26
The Floral shaker, vegetable pickles and vinaigrette	
La Salade Dioriviera, crevettes, crabe et pamplemousse	23
The Dioriviera salad, shrimp, crab and grapefruit	



L'AFTERNOON TEA DU JARDIN

À PARTIR DE 15:00

STARTING AT 3:00 PM

140 / 2 PERS.

Les Lucky Sando

Les Choux rose des vents
The rose des vents Choux

Les Gris-Gris de Monsieur Dior
Notre collection de quatre mini entremets
Our collection of four mini entremets

La Tarte fine du Jardin
The «Jardin» tart

Boisson chaude au choix
Choice of hot beverage



BRUNCH DU JARDIN

SAMEDI ET DIMANCHE À PARTIR DE 12:00 JUSQU'À 15:00

SATURDAY AND SUNDAY FROM 12:00 PM TO 3:00 PM

69/PERS.

La Brouillade du Jardinier

ou or

L'Avocado "Croast"

Jus d'orange

Orange juice

Champagne ou Mocktail signature

Champagne or signature mocktail

Boisson chaude au choix

Choice of hot beverage

Viennoiserie au choix

Selection of pastries

Assiette de fruits de saison

Seasonal fruit plate

Pain, beurre, pâte à tartiner maison,

marmelade et confiture de lait

Bread, butter, homemade chocolate spread,

marmalade and dulce de leche

LE JARDIN

BY

Yannick Alleno

LE BAR & LA CAVE



COCKTAILS SPRITZ SIGNATURE

BOUTON D'OR (18 cl)

18

ROBE D'APRÈS-MIDI - HAUTE COUTURE. PRINTEMPS-ÉTÉ 1953

Prosecco, Chinotto, Gin, Cardamome, Menthe, Bergamotte

Prosecco, Chinotto, Gin, Cardamom, Mint, Bergamot

MISS DIOR (18 cl)

20

ROBE DU SOIR COURTE - HAUTE COUTURE. PRINTEMPS-ÉTÉ 1949

Chandon Garden Spritz, notre Assemblage de Vermouth et Amaro, Fraise, Calamansi

Chandon Garden Spritz, our blend de Vermouth and Amaro, Strawberry, Calamansi



COCKTAILS SANS ALCOOL ALCOHOL FREE COCKTAILS

JUNON (18 cl)

18

ROBE DE GRAND GALA - HAUTE COUTURE. AUTOMNE-HIVER 1949

Ananas, Maracuja, lapsang souchong, Citron noir d'Iran.

Pineapple, Passion Fruit, Lapsang Souchong, Iranian Black Lemon

COROLLE (16 cl)

16

ROBE DU SOIR - HAUTE COUTURE. PRINTEMPS-ÉTÉ 1947

Pomme, Concombre, Gingembre, Feuille d'huitre, Bergamote

Apple, Cucumber, Ginger, Oyster Leaf, Bergamot



LA SÉLECTION HAUTE COUTURE DE MONSIEUR DIOR
HAUTE COUTURE SELECTION BY MONSIEUR DIOR

CHAMPAGNE (14 cl)

<i>Moët & Chandon « Brut Impérial »</i>	23 / 115
<i>Moët & Chandon « Rosé Impérial »</i>	33 / 160
<i>Dom Pérignon « Vintage 2017 »</i>	69 / 390
<i>Ruinart « Blanc de Blancs »</i>	43 / 240

VIN BLANC WHITE WINE (14 cl)

<i>Bordeaux, Le Petit Cheval, Château Cheval Blanc 2020</i>	69 / 320
---	----------

VIN ROUGE RED WINE (14 cl)

<i>Morey-Saint-Denis, Domaine des Lambrays 2018</i>	55 / 250
---	----------



LES VINS WINES

VIN BLANC WHITE WINE - 14 cl / 75 cl

Côtes-de-Provence « Prestige », Minuty	12 / 70
Nouvelle-Zélande « Sauvignon Blanc », Cloudy Bay	15 / 80

VIN ROUGE RED WINE - 14 cl / 75 cl

Bourgogne Pinot Noir, Domaine René Bouvier	17 / 85
Crozes Hermitage, Laurent Combier	12 / 70

VIN ROSÉ ROSÉ WINE - 14 cl / 75 cl

Côtes de Provence « Rosé Or », Minuty	15 / 80
---------------------------------------	---------

Tous nos vins sont AOP, sauf mention contraire.
Nos vins peuvent contenir des sulfites, traces d'œufs ou lait.



BIÈRES ET CIDRE
BEERS & CIDER

<i>LA BRASSERIE FONDAMENTALE, PALE ALE OU BLANCHE (33 cl)</i>	14
<i>CIDRE SASSY BIO « L'ANGÉLIQUE » (33 cl)</i>	14



EAUX
WATERS

EAUX PLATES STILL WATER

33cl / 75cl

6/9

EAUX PÉTILLANTES SPARKLING WATERS

33cl / 75cls

6/10



BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL
ALCOHOL FREE SOFT DRINKS

SODAS

<i>Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33cl</i>	9
<i>Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer / Pamplemousse 20cl</i>	9
<i>Limonade «Mona» Bio 33cl</i>	10

JUS DE FRUITS JUICES

<i>Jus de fruits & nectars Alain Milliat Alain Milliat Fruit juices 20cl</i>	9
<i>Jus d'orange frais Fresh orange juice 22cl</i>	12

THÉ GLACÉ ICED TEA 20cl	12
--------------------------------	----



BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉS

Espresso / Americano	9
Double Espresso / Cappuccino	10
Noisette Small Black Coffee with a drop of milk	10

CHOCOLAT AU LAIT, GRAND CRU HAUTE COUTURE 18

HOT CHOCOLATE, GRAND CRU DELIGHT

Possibilité de le sublimer d'une note de Rhum Éminente Réserve 7 ans	25
Can be enhanced with a touch of Éminente Réserve 7-year Rum	

THÉS TEAS

Sencha Fukuyu THÉ VERT PUR ORIGINE DU JAPON	12
Sencha Fukuyu PURE GREEN TEA FROM JAPAN	
Vallée du Nil THÉ VERT PARFUMÉ AUX NOTES ÉLÉGANTES DE FLEURS (JASMIN, ROSE)	12
Vallée du Nil SCENTED GREEN TEA WITH ELEGANT FLORAL NOTES (JASMIN, ROSE)	
Earl Grey THÉ NOIR DÉLICATEMENT PARFUMÉ À LA BERGAMOTE	12
Earl Grey BLACK TEA DELICATELY SCENTED WITH BERGAMOT	
Runglee Rungliot THÉ NOIR PUR ORIGINE DE DARJEELING, INDE	12
Runglee Rungliot PURE DARJEELING BLACK TEA FROM INDIA	
Thé vert à la menthe poivrée	12
Peppermint Green Tea	
Matcha Latte / Chai Latte	15

INFUSIONS

Peach Rooibos ROOIBOS VERT PARFUMÉ AUX NOTES INTENSES DE PÊCHE JUTEUSE	12
Peach Rooibos GREEN ROOIBOS SCENTED WITH INTENSE NOTES OF JUICY PEACH	
Camomille FLEURS DE CAMOMILLE ENTIÈRES AUX NOTES DOUCES ET FLORALES VANILLÉES	12
Camomille WHOLE CHAMOMILLE FLOWERS WITH SWEET AND FLORAL VANILLA NOTES	



*Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002,
Le Jardin Dior ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes de volailles,
bovines et porcines de France et d'Allemagne.*

Un tableau indiquant l'origine de nos viandes est à votre disposition.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.