

APÉRO & TAPAS À PARTAGER

Croquetas au Jambon x3 / x6	6./12.
Croquetas à la Morue x3 / x6	6./12.
Houmous de pois chiches à la grenade	7.
Guacamole à la coriandre	8.
Patatas bravas & mayo maison au piment d'Espelette	9.
Pimientos de padrón grillés à la fleur de sel	12.
Camembert au lait cru rôti au miel & thym, toasts Poujauran	15.
Txistorra grillée à la plancha	11.
Calamars frits sauce tartare	15.
Planche de Charcuteries & Fromages	22.
Grande planche Apéro du Garden	36.
6 croquetas, houmous, guacamole, charcuterie, fromage	

ENTRÉES

Velouté de butternut aux éclats de châtaigne & croûtons à l'ail	10.
Poêlée de champignons de Paris en persillade & œuf poché	10.
Crumble de St Marcellin, muesli au miel	12.
Terrine de campagne aux foies de volaille, oignons confits	12.
Tataki de boeuf vinaigrette Thaï en entrée / en plat avec garniture au choix	13./25.
Oeuf cocotte au foie gras, toasts Poujauran	12.
Saumon gravlax maison aux agrumes, pickles de légumes, crème d'Isigny	15.
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail x6 / x12	12./24.
Carpaccio de poulpe, espuma piment d'Espelette "Spécialité"	18.

PLATS

Végétarien	Penne à la crème de truffes*, parmesan	18.
	Courge rôtie miel & thym, houmous de pois chiches, féta, croûtons, noisettes	18.
	Fricassée de poulet au chorizo, gratin dauphinois	22.
	Magret de canard sauce marchand de vin, gratin dauphinois	25.
	Boudin Galabar de porc noir de Bigorre, confit d'oignons, purée grand-mère	24.
Viandes	Risotto crémeux au jambon cuit à la truffe* & parmesan	22.
	Option végétarienne avec champignons de Paris en persillade	
	Cochon de lait de 12 heures, poêlée de légumes de saison "Spécialité"	29.
	Joue de bœuf en ivresse de Syrah, purée grand-mère	26.
	Burger de Léon	22.
	Bœuf français, oignons confits, sauce Léon, cheddar anglais, frites maison & mesclun	22.
Poissons	Avocado toast au saumon gravlax maison & œuf poché, légumes croquants, mesclun	19.
	Dos de cabillaud beurre citronné & chips de topinambours, poêlée de légumes de saison	28.

Pour vous satisfaire quotidiennement, Garden Colombes favorisera toujours le
"Fait Maison"

Le Pain servi à votre table est celui de Notre ami Jean-Luc Poujauran
Son secret? Le Pain au Levain avec Farine écrasée à la Meule de Pierre

LES SUGGESTIONS

Garnitures supplémentaires

Frites maison, purée grand-mère, légumes de saison, penne, mesclun: +5 / Gratin dauphinois +7 (chgt.+2)

FROMAGES

Assiette de fromages de "La Ferme d'Alexandre" 14.
Comté 16-20 mois, Camembert au lait cru, Rocamadour AOP

DESSERTS

Tarte tatin, crème d'Isigny	10.
Coulant au chocolat glace vanille	9.
Profiterole géante au chocolat chaud, crème fouettée maison	12.
Pavlova glacée mangue passion	11.
Brioche perdue au caramel, glace mascarpone	11.
Baba au rhum arrangé, crème fouettée	13.
Café / Thé-chocolat-capuccino... Gourmand	13./14.
Boule de glace au choix Vanille, Chocolat, Café, Mascarpone, Pistache, Citron, Fraise	3.

Garden Colombes est ouvert tous les jours, midi et soir, sauf le dimanche soir et le lundi

Réservations : 01 47 69 01 01 ou Google, Insta, Facebook

Réservations de Groupes : gardencolombes@gmail.com

Prix Nets en Euros, Service Inclus / Les chèques ne sont pas acceptés

*Truffe d'été

