

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.
Caviar d'aubergines	8.
Guacamole à la coriandre	8.
Patatas bravas & mayo maison au piment d'Espelette	10.
Txistorra grillée à la plancha	11.
Stracciatella & jambon cuit à la truffe*	13.
Calamars frits sauce tartare	15.
Pimientos de padrón grillés à la fleur de sel	13.
Planche de Charcuteries & Fromages	22.
Grande planche apéro du Garden	36.
6 croquetas, houmous, caviar d'aubergines, guacamole, Serrano, jambon à la truffe*	

ENTRÉES

Gaspacho andalou, légumes croquants & huile d'olive	9.
Asperges vertes & œuf poché, vinaigrette à l'huile de noix	11.
Burrata crémeuse, tomates cerises marinées au basilic	13.
Terrine de campagne aux foies de volaille, oignons confits	11.
Gambas rôties, avocat & pamplemousse vinaigrette curry	12.
Tataki de thon soja sésame gingembre	12.
Ceviche de saumon au "leche de tigre"	14.
Carpaccio de poulpe, espuma piment d'Espelette "Spécialité"	17.

PLATS

Penne à la crème de truffes* & Parmesan	17.
Avocado toast, stracciatella, légumes croquants, piment d'Espelette	18.
Aubergine rôtie & houmous de pois chiches, féta, grenade	19.
Salade thaï au thon mi-cuit, légumes croquants & nouilles	24.
Tartare de bœuf gingembre & oignons croustillants, frites maison	22.
Burger du Garden, frites maison & mesclun	22.
Bœuf haché, oignons confits, sauce Garden, cheddar anglais	
Mi-cuit de saumon pané au sésame, ratatouille	25.
Magret de canard jus romarin, purée grand-mère	26.
Cochon de lait de 12 heures, ratatouille "Spécialité"	29.
Risotto crémeux au jambon cuit à la truffe* & parmesan	22.
Garniture supplémentaire : Frites maison, purée, mesclun, ratatouille, penne : +5.	

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

FROMAGES

Assiette de fromages affinés de la Ferme d'Alexandre 13.

DESSERTS

Carpaccio d'ananas sorbet citron 8.

Coulant au chocolat glace vanille 9.

Profiterole géante au chocolat chaud, crème fouettée maison 11.

Pavlova aux fruits rouges 11.

Belle assiette de fruits rouges, crème fouettée maison 14.

Baba au rhum arrangé, crème fouettée 13.

Café / Thé-chocolat-capuccino... Gourmand 13./14.

Boule de glace au choix 3.

Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Citron, Fraise

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

