

# 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                         | 22. |
| 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

