

# APÉRO & TAPAS À PARTAGER

|                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Croquetas au Jambon x3 / x6                                                       | 6./12. |
| Croquetas à la Morue x3 / x6                                                      | 6./12. |
| Tarama à la truffe                                                                | 10.    |
| 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, pain grillé 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, tarama à la truffe, Serrano & jambon à la truffe, Comté & Rocamadour |        |

## ENTRÉES

|                                                                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Velouté de lentilles vertes du Puy, crème de curry doux & croûtons                                                   | 9.      |
| Poireaux mimosa, vinaigrette moutardée & croûtons                                                                    | 9.      |
| Poêlée de champignons de Paris en persillade, jus corsé & œuf poché                                                  | 12.     |
| Terrine de campagne aux foies de volaille, oignons confits                                                           | 12.     |
| Oeuf cocotte au foie gras de canard, pain grillé Poujauran                                                           | 13.     |
| Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé - x6 / x12                                                           | 13./25. |
| Tartare de saumon gravlax aux agrumes - en entrée / en plat avec garniture au choix<br>Crème d'Isigny & fines herbes | 15./26. |
| Carpaccio de poulpe, espuma piment d'Espelette ★ SPÉCIALITÉ                                                          | 17.     |

## PLATS

|                                                                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Courge rôtie au miel & thym, houmous de pois chiches, fêta<br>Pickles d'oignons rouges & noisettes torréfiées | 18. |
| Filet de lieu rôti, crème de parmesan citronnée & petits légumes                                              | 19. |
| Avocado toast au saumon gravlax maison & œuf poché, mesclun                                                   | 20. |
| St Jacques snackées, bisque de crustacés & risotto crémeux au parmesan                                        | 32. |
| Fricassée de poulet aux champignons forestiers, gratin dauphinois                                             | 23. |
| Magret de canard sauce marchand de vin, purée onctueuse                                                       | 25. |
| Pluma de cochon grillée & crème de chorizo, polenta crémeuse au parmesan                                      | 28. |
| Cochon de lait de 12 heures, poêlée de légumes de saison ★ SPÉCIALITÉ                                         | 29. |
| Joue de bœuf confite au vin rouge, purée onctueuse                                                            | 28. |
| Burger du Garden<br>Bœuf français, oignons confits, sauce maison, cheddar anglais, frites maison & mesclun    | 22. |

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, polenta, légumes, mesclun: +5 / Gratin daupinois +7 (chgt.+2)

## FROMAGES

---

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

## DESSERTS

---

|                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| Tarte tatin, crème d'Isigny                                   | 9.      |
| Salade d'agrumes infusés aux épices, sorbet citron            | 11.     |
| Pavlova glacée mangue-passion                                 | 11.     |
| Brioche perdue au caramel laitier, glace mascarpone           | 11.     |
| Café / Thé Gourmand (3 douceurs maison)                       | 13./14. |
| Coulant au chocolat maison, glace vanille                     | 10.     |
| Profiterole géante au chocolat chaud (à partager ou pas !)    | 14.     |
| Crème fouettée maison                                         |         |
| Boule de glace au choix                                       | 3.      |
| Vanille, Chocolat, Café, Mascarpone, 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

