

«Déjeuner au Jardin»

23,90 €

un plat + le café gourmand

au choix : **le Plat à l'Ardoise**

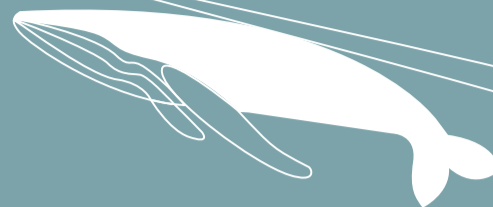
ou le Demi-poulet rôti en cocotte dans son jus

ou les Ravioles de gruyère AOC

Formule hors boisson, uniquement le midi, hors week end et jours fériés

la **baleine**

CAFE - RESTAURANT



Les Entrées

Salade de jeunes pousses et chèvre frais au miel 8,00 €

Lardons et noix, vinaigrette balsamique

Salade César au poulet pané en galette croustillante 7,90 €

Et parmigiano reggiano

Saumon mariné à l'aneth 11,50 €

Pomme de terre et crème acidulée aux épices douces

Tatin d'oignons et salade de roquette 7,50 €

Œuf poché, vinaigrette à la tapenade

Verrine de crabe et crevettes 8,50 €

Guacamole, agrumes et crème citronnée

Gaspacho méditerranéen 6,90 €

Croûtons à la tomate et basilic

*(Servi l'hiver en **Soupe**)*

& l'entrée à l'ardoise

Les Plats

Hamburger de la Baleine 16,90 €

Bun's au sésame, steak haché de Charolais, cheddar, tomates et oignons rouges, roquette et pommes de terre frites

Brochette de filet de bœuf au romarin 19,90 €

Crumble de ratatouille, sauce poivre séchouan

Epaule d'agneau confite 17,20 €

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, jus à la sauge

Dos de saumon rôti sur peau 16,90 €

Pistou de roquette et risotto crémeux

Filet de saint-pierre à la plancha 19,50 €

Fenouil cuisiné au fil des 4 saisons, sauce vierge

Demi-poulet rôti en cocotte dans son jus 16,50 €

Pommes de terre grenaille et champignons

Ravioles de gruyère AOC 16,30 €

Sauce tomate au basilic, salade du moment

Salade du terroir 16,90 €

Salade mélangée, haricots verts, gésiers et magret de canard confit, bloc de foie gras de canard, noix et vinaigrette de framboise

& le plat à l'ardoise

Les Desserts

Tarte fromage blanc 7,20 €

Aux fruits de saison

Moelleux au chocolat 6,20 €

Et sa glace du moment

Cheese cake « home made » au spéculos 7,50 €

Coulis de fruits

Coupe de glace de la baleine bleue 6,40 €

Pancakes 6,50 €

Glace vanille et bananes poêlées, sirop d'érable

Opéra à la réglisse 6,90 €

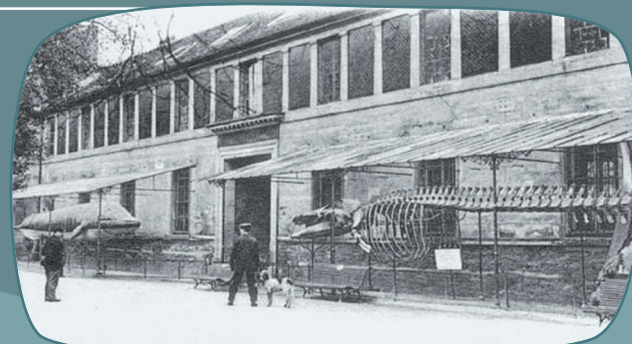
Crème anglaise au café

Café gourmand 8,90 €

& le dessert à l'ardoise

Histoire du restaurant

Restaurant du Jardin des Plantes, la Baleine est nommée en référence au squelette du cétacé qui trônait dans la galerie d'anatomie comparée, notre actuelle terrasse « côté jardin ».

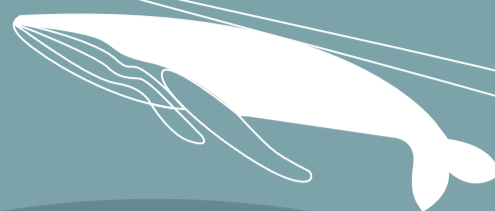


Boissons

Démarrez votre repas
en partageant un apéritif
ou en dégustant
un de nos cocktails maison

la baleine

CAFE - RESTAURANT



Apéritifs

Les classiques

Suze, Campari	6 cl	5,00 €
Ricard	3 cl	5,00 €
Martini rouge, Bianco, Dry	7 cl	5,00 €
Lillet Blanc, Porto Rouge Sagrès	7 cl	4,50 €
Americano « maison »	12 cl	6,50 €
Gin Gordon's, Vodka Absolut	4 cl	6,00 €
Tequila Camino Real	4 cl	6,80 €
Kir tradition au vin blanc	15 cl	4,50 €
Crème : Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche		
Kir au Crémant d'Alsace Bestheim	15 cl	6,00 €
Crème : Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche		
Kir Royal au Champagne Vranken	15 cl	10,00 €
Demoiselle pour la Gastronomie		
Crème : Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche		

Les Whiskies & les Bourbons

J&B, Johnny Walker Red Label	4 cl	6,00 €
Chivas 12 ans, Aberlour, Jack Daniel's	4 cl	7,50 €

Champagnes

Champagne Vranken	10,50 €	54,00 €
Demoiselle pour la Gastronomie		
Champagne Vranken rosé	13,50 €	69,00 €

Cocktails

Sans alcool

Hawaï	20 cl	6,00 €
Passion*, ananas*, orange*, sirop de fraises		
Saint-Barth'	20 cl	6,00 €
Goyave, ananas*, crème de coco, grenadine		
Apple Freeze	20 cl	6,00 €
Jus de pomme*, sirop de pêche, menthe fraîche, Perrier		

Du moment à l'Ardoise

En Short ou en Long Drink (avec alcool)	7,90 €
---	--------

Boissons fraîches

Les bières pression

Kronenbourg 1664	25 cl	3,80 €
	50 cl	7,60 €
Grimbergen	25 cl	4,50 €
	50 cl	9,00 €

Les softs

Limonade pression	20 cl	2,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Light	33 cl	3,70 €
Nestea, Orangina	25 cl	3,70 €
Fanta orange ou citron	33 cl	3,70 €
Perrier	33 cl	3,50 €
Tonic	25 cl	3,50 €
Jus de fruits*	25 cl	3,50 €
Pamplemousse, Ananas, Pomme, Orange, Mangue		
Pur jus de fruits	25 cl	3,50 €
Tomate, Goyave, Pêche		

Les eaux minérales

Vittel	50 cl	3,40 €
	100 cl	4,50 €
San Pellegrino	50 cl	3,40 €
	100 cl	4,50 €
Eau de Perrier	100 cl	4,50 €

Vins

Les blancs

Sud-Ouest - IGP Côtes de Gascogne			
Côté Tariquet Chardonnay-Sauvignon	4,20 €	6,10 €	25,00 €
Alsace A.O.C			
Sylvaner Réserve " Bestheim "	3,00 €	4,40 €	18,00 €
Vallée de la Loire A.O.C			
Pouilly fumé " en Travertin "	6,00 €	8,20 €	36,00 €
Bourgogne A.O.C			
Petit Chablis Laroche	-	-	28,00 €
Pouilly fuissé - Georges Burrier	6,50 €	9,00 €	36,00 €

Le rosé A.O.C

Côtes de Provence			
Château Minuty Cuvée Prestige	4,50 €	6,50 €	26,90 €
... et à boire à deux en 50 cl !			22,00 €

Les rouges A.O.C

Vallée de la Loire			
Bourgueil "Trinch !" - CP Breton	3,50 €	5,20 €	21,00 €
Sancerre Les Pierris - Roger Champault	5,50 €	8,00 €	29,00 €
Côtes du Rhône			
Crozes-Hermitage - Michel Chapoutier	5,00 €	7,50 €	30,00 €
Languedoc Roussillon			
Pic Saint-Loup « Grand Terroir » - G. Bertrand	-	-	22,00 €
AOP Coteaux du Languedoc			
Bourgogne			
Savigny Les Beaune 1er Cru " Aux Clous "	-	-	39,00 €
P. André			
Bordeaux			
Château Magnan La Gaffelière	6,00 €	8,50 €	34,00 €
Saint-Emilion Grand Cru			

D'un autre monde, l'Espagne

Blanc - Stela Maris - Rueda D.O.	3,50 €	4,70 €	19,50 €
Sec, très fruité, senteurs florales et herbacées			
Rouge - Pintaresco - VDT Extremadura	4,00 €	5,50 €	22,00 €
Arôme de cerises, note de vanille, ample et rond en bouche			

Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné	2,60 €
Double expresso	3,20 €
Cappuccino, Chocolat chaud	3,80 €
Café ou Chocolat Viennois	3,90 €
Le coffre des thés et Infusions	3,80 €

Digestifs

Get 27	4 cl	5,50 €
Cognac Croizet	4 cl	6,50 €
Armagnac Marcel Trépout	4 cl	5,50 €
Calvados Groult	4 cl	7,00 €
Poire William Miclo Grande Réserve	4 cl	6,00 €
Mirabelle Miclo Grande Réserve	4 cl	6,00 €
Framboise	4 cl	6,00 €
Marc de Gewurztraminer	4 cl	5,50 €

* à base de jus concentré