la baleine
CAFE - RESTAURANT

«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

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

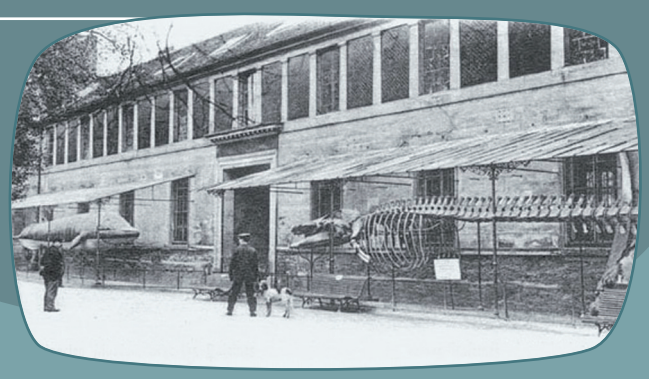
Opéra à la réglisse 6,90 €
Crème anglaise au café

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 ».



Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

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 *Crème : Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche*	15 cl	4,50 €
Kir au Crémant d'Alsace Bestheim *Crème : Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche*	15 cl	6,00 €
Kir Royal au Champagne Vranken Demoiselle pour la Gastronomie *Crème : Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche*	15 cl	10,00 €

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

	15 cl	75 cl
Champagne Vranken Demoiselle pour la Gastronomie	10,50 €	54,00 €
Champagne Vranken rosé	13,50 €	69,00 €

Cocktails

Sans alcool

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

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* *Pamplemousse, Ananas, Pomme, Orange, Mangue*	25 cl	3,50 €
Pur jus de fruits *Tomate, Goyave, Pêche*	25 cl	3,50 €

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 €

* *à base de jus concentré*

Vins

Les blancs

	12,5 cl	18 cl	75 cl
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

	12,5 cl	18 cl	75 cl
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

	12,5 cl	18 cl	75 cl
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 AOP Coteaux du Languedoc	-	-	22,00 €
Bourgogne Savigny Les Beaune 1er Cru " Aux Clous " P. André	-	-	39,00 €
Bordeaux Château Magnan La Gaffelière Saint-Emilion Grand Cru	6,00 €	8,50 €	34,00 €

D'un autre monde, l'Espagne

	12,5 cl	18 cl	75 cl
Blanc - Stela Maris - Rueda D.O. *Sec, très fruité, senteurs florales et herbacées*	3,50 €	4,70 €	19,50 €
Rouge - Pintoresco - VDT Extremadura *Arôme de cerises, note de vanille, ample et rond en bouche*	4,00 €	5,50 €	22,00 €

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 €

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la Santé. A consommer avec modération.

Yv Anik Conseils 01 40 45 79 75 RCS = 352 521 652