



Menu Le Jardin D'hiver

<https://lacarte.menu>

10 Place De La Concorde, Paris, France

+33186995715



Le restaurant de Paris propose 141 différents menus et boissons sur le menu à un prix moyen de 32 €. Avec un beau temps, on peut même manger à l'extérieur, et dans les locaux accessibles, peuvent également venir des invités en fauteuil roulant ou avec des handicaps physiques. Wlan est sans coût supplémentaire. Le Le Jardin D'hiver de Paris sert différents **raffinés plats français**, le restaurant offre aussi des plats de l'environnement européen. Outre des simples snacks et des morceaux sucrés, il y a aussi des boissons froides et chaudes et des gâteaux, de la même manière, les visiteurs du restaurant préfèrent la complète variété de **spécialités de café et de thé** que le restaurant met à disposition.

Menu Le Jardin D'hiver



Süße Desserts

CREPES 16 €

Pizza

CAMOMILLE 12 €

Starters

SALADE VERTE 9 €

Eau

UN SODA 12 €

Brunch

BOISSON CHAUDE

Signature Cocktails

OAXACA À L'ANCIENNE 29 €

Tee / Tea

DARJEELING PUTTABONG 12 €

Plates

DOULEUR PERDUE 16 €

Second Course

PAINS ET VIENNOISERIES

Third Course

BAGUETTINES, PAIN AU CHOCOLAT,
CROISSANT ET VIENNOISERIE DU JOUR

Non-alcoholic

NEGRONI 0 23 €

Accompagnements

FRÎTES FRAÎCHES 9 €

Boissons Chaudes

VERVEINE 12 €

Featured Cocktails

PETIT-DÉJEUNER MARTINI 29 €

Legumes

PURÉE DE POMMES DE TERRE 9 €

Fifth Course

ŒUFS DE VOTRE CHOIX SERVIS AVEC
DEUX GARNITURES

Black Teas

THÉ DES LORDS 12 €

Plat Principal

LÉGUMES DE SAISON 9 €

Green & White Teas

PARIS FOR HER 12 €

Ladurée Collection Teas

MARIE-ANTOINETTE 23 €

Plats Signature

ŒUFS BROUILLÉS AU CAVIAR 49 €

Les Softs

JUS DE FRUITS FRAIS 25 CL 12 €

Menu Le Jardin D'hiver



Eaux Minérales

BADOIT 75 CL 11 €

Les Boissons Fraîches - Eaux Minérales

PERRIER FINES BULLES 1L 12 €

Boissons chaudes & viennoiseries

CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE 15 €

Il Palio Signatures

FINAL WARD 29 €

Boissons - Eaux

ÉVIAN 1L 11 €

Menu Déjeuner - Garnitures

POMMES DE TERRE GRENAILLE 9 €

Menu Déjeuner - Les Cocktails Sans Alcool

AMARETTO SOUR 0 23 €

Menu Dîner - Les Entrées

SALADE DE QUINOA, AGRUMES, AVOCATS ET GRENADE 30 €

Menu Dîner - Les Jus Detox

L'ÉNERGISANT 18 €

Menu Dîner - Les Boissons Chaudes - Thés Verts

MENTHE GLACIALE 12 €

Les Boissons Chaudes - Thés Noirs

THÉ FUMÉ «SMOKING» 12 €

Les Jus Detox

L'ÉNERGISANT 18 €

Rafraîchissements

JUS DE FRUITS FRAIS 12 €

Votre boisson au choix

THÉ CLASSIQUE, CAFÉ DE VOTRE CHOIX

Pièces sucrées

PANCAKES À LA BANANE SANS SUCRE ET SANS GLUTEN

La touche sucrée du Chef

LUNETTE FRAMBOISE ET LANGUE DE CHAT CHOCOLAT

Ces types de plats sont servis

CRÊPES 16 €

Plats d'accompagnement

FRITES 9 €

HARICOTS VERTS 9 €

Menu Le Jardin D'hiver



Cafes

HAZELNUT ESPRESSO	9 €
CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE	15 €

Tea

THÉ DU PETIT DÉJEUNER	12 €
SENGHA ARIAKE	12 €

BOISSONS

VITTEL 1L	12 €
VITTEL 50CL	9 €

Thés verts / Green teas

GENMAICHA YAMA	12 €
GRAND JASMIN CHUN FENG	12 €

Menu Déjeuner - Caviars - Les 125g

CAVIAR BAERI FERMIER, FRANCE	325 €
CAVIAR OSCIÈTRE, CHINE	325 €

Menu Déjeuner - Les Jus Detox

VITALISANT	18 €
L'ENERGISANT	18 €

Menu Dîner - Caviars Les 125g

CAVIAR BAERI FERMIER, FRANCE (LES 125G)	325 €
CAVIAR OSCIÈTRE, CHINE (LES 125G)	325 €

Menu Dîner - Cafés

ESPRESSO/ NOISETTE	9 €
CAPPUCCINO LATTE FLAT WHITE FRENCH PRESS	11 €

Nos Boissons Chaudes - Cafés

ESPRESSO, NOISETTE	9 €
CAPPUCCINO, LATTE, FLAT WHITE, FRENCH PRESS	11 €

Sucré/Salé

TOASTS D'AVOCAT, PAIN VIKING ET PAMPLEMOUSSE	
MINI AÇAÏ BOWL, BANANE, MYRTILLES, GRANOLA ET NOIX DE COCO	

Cocktails

MAI TAI	29 €
PARISIAN MULE	29 €
FRANÇAIS 75	29 €

LES TAPAS

CROQUE TRUFFE NOIRE, COMTÉ 4 PIÈCES	32 €
TARTELETTE AU CAVIAR OSCIÈTRE (12GR), CRÈME DE FERME, CITRON VERT 6 PIÈCES	72 €
ASSIETTES DE FROMAGE, MESCLUEN DE SALADE, NOIX ET FRUITS SECSE DE FROMAGE, MESCLUEN DE SALADE, NOIX ET FRUITS SECS	24 €

Tapas, from 3.00 pm

MINI CHEESEBURGERS 2 PIECES	28 €
THON ROUGE COMME UN TATAKI ET MAYONNAISE ÉPICÉE	18 €

Menu Le Jardin D'hiver



CAVIAR D'AUBERGINES ET TUILE
CROQUANTE AUX GRAINES 18 €

Menu Déjeuner - Les Cocktails

FRENCH 75-COGNAC 29 €
PORTO CUP 29 €
GREEN MAURESQUE 29 €

Menu Dîner - Les Boissons Chaudes - Thés Noirs

CEYLAN NEW VITHANAKANDE 12 €
THÉ DU LOUVRE CÔTÉ COUR 12 €
THÉ FUMÉ SMOKING 12 €

Menu Dîner - Les Boissons Chaudes - Infusions

ROOÏBOS MÉLANGE DU CAP 12 €
JARDIN DES BOIS 12 €
GINGEMBRE, MIEL, CITRON 12 €

Les Thés Grands Crus - De La Maison Terre De Chine

YIN ZHEN « AIGUILLES D'ARGENT »
AVRIL 202 22 €
LONG JING 1ÈRE GARDE AVRIL
2021 22 €
TIE GUAN YIN 1ÈRE GARDE
NOVEMBRE 2021 22 €

Pièces salées

CROQUE TRUFFE NOIR ET COMTÉ
SABLÉ PRALINÉ DE COURGE
ROLL DE HOMARD, CITRON VERT ET
GRENADE

Pièces sucrées au choix

SCONES NATURE ET FIGUE-
CRANBERRY
BRIOCHE FEUILLETÉE VANILLE ET
CRÈME DE MARRON
SÉLECTION DE CONFITURES ET
VÉRITABLE « CLOTTED CREAM »

Dessert

MARIE-ANTOINETTE 23 €
COUPE DE FRUITS DE SAISONS 25 €
COUPE DE FRUITS DE SAISON
COUPE DE FRUITS FRAIS

Menu Déjeuner - Les Incontournables

TARTINE D'AVOCAT, GUACAMOLE,
OEUF POCHÉ, GRAINES ET
GRENADE 32 €
CLUB SANDWICH TRADITION
PALACE, FRITES FRAÎCHES ET
SALADE VERTE 42 €
ROLL DE HOMARD, CITRON VERT
ET GRAINES TORRÉFIÉES, FRITES
FRAÎCHES 54 €
SALADE CÉSAR CLASSIQUE, À LA
VOLAILLE OU AUX GAMBAS
CROUSTILLANTES 42 €

Menu Déjeuner - Les Rafraîchissements

VITTEL 50CL 9 €
VITTEL- 1 L 12 €
EVIAN -75 CL 11 €
PERRIER FINES BULLES 1 L 12 €

Menu Le Jardin D'hiver



Menu Dîner - Les Rafraîchissements

JUS DE FRUITS FRAIS 25CL	12 €
VITTEL -50CL	9 €
ÉVIAN 75CL	11 €
BADOIT 75CL	11 €

Bien-Être & Vitalité

TARTINE D'AVOCAT ET PAIN VIKING, PAMPLEMOUSSE	24 €
AÇAÍ BOWL, BANANE, MYRTILLES, BAIES DE GOJI, GRANOLA ET NOIX DE COCO	24 €
PORRIDGE, LAIT D'AMANDE, PAVOT, SÉSAME NOIR, GRAINES DE TOURNESOL	22 €
BIRCHER MUESLI AUX POMMES	24 €

Menu Déjeuner - Les Entrées

HÛÎTRES, PAIN DE SEIGLE ET CONDIMENTS GILLARDEAU N°3 (12 PIÈCES)	68 €
SAUMON FUMÉ MAISON LE BORVO, BLINIS, CRÈME DE FERME DE NORMANDIE	32 €
SALADE DE QUINOA, AGRUMES, AVOCAT ET GRENADE	30 €
VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT AUX AMANDES	28 €
CŒUR DE LAITUE, VINAIGRETTE À LA MOUTARDE DE MEAUX	17 €

Menu Déjeuner - Les Plats

LE CHEESEBURGER DE BŒUF, FRITES FRAÎCHES ET SALADE MESCLUN	42 €
TARTARE DE BŒUF AU COÛTEAU DE RACE MONTBÉLIARDE, FRITES FRAÎCHES ET SALADE VERTE	40 €

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE JAUNE DES LANDES, GRATIN DE POMMES DE TERRE 48 €

FILET DE BŒUF DE RACE AUBRAC-WAGYU, ÉCHALOTE CONFITE, ACCOMPAGNÉ DE LA GARNITURE DE VOTRE CHOIX 62 €

SOLE DE BRETAGNE FAÇON MEUNIÈRE, ACCOMPAGNÉE DE LA GARNITURE DE VOTRE CHOIX 68 €

Menu Dîner - Les Tapas

CROQUES TRUFFE NOIRE, COMTÉ 4 PIÈCES	32 €
ROLLS DE HOMARD, CITRON VERT ET GRENADE 4 PIÈCES	38 €
TARTELETTES AU CAVIAR OSCIÈTRE (12GR), CRÈME DE FERME, CITRON VERT 6 PIÈCES	72 €
CAVIAR D'AUBERGINES ET TUILE CROQUANTE AUX GRAINES	18 €
ASSIETTE DE FROMAGES, MESCLUN DE SALADE, NOIX ET FRUITS SECS	28 €

Menu Dîner - Les Thés Grands Crus - De La Maison Terre De Chine

YIN ZHEN «AIGUILLES D'ARGENT» AVRIL 2021	22 €
LONG JING LE* GARDE AVRIL 2017 THÉ VERT, CÉGÉTAL, NOISETTES GRILLÉES ET LONGUEUR EN BOUCHE	22 €
TIE GUAN YIN I GARDE NOVEMBRE 2021 THÉ BLEU. FLEUR BLANCHE.	22 €
THÉ ROU GUI MAI 2021	22 €
PU ERH POST FERMENTÉ PU ERH SHENG CHA MARS 2017	22 €

Menu Le Jardin D'hiver



Sucré & Salé

YAOURT NATURE OU AUX FRUITS 8 €

PAIN ET VIENNOISERIES,
CONFITURE ET BEURRE 20 €

COUPE DE FRUITS EXOTIQUES 20 €

CROISSANT TRADITIONNEL,
BÉCHAMEL, DINDE OU JAMBON
PRINCE DE PARIS 20 €

ŒUFS DE VOTRE CHOIX, SERVIS
AVEC DEUX GARNITURES 25 €

Menu diner - Desserts

MONT-BLANC, CŒUR DE CASSIS 22 €

FINGER CHOCOLAT AU CAFÉ,
SARRASIN CROUSTILLANT 22 €

CRAQUANT À LA CLÉMENTINE,
MOUSSE DE THÉ CHAI, ÉPICES
DOUCES 22 €

TARTE AU CITRON MERINGUÉE ET
MAIN DE BOUDDHA 22 €

MILLEFEUILLE À LA VANILLE DE
TAHITI, NOIX DE PÉCAN ET
CARAMEL BEURRE SALÉ 22 €

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 24 €

ASSORTIMENT DE GLACES ET
SORBETS (3 BOULES) 21 €

CAKES DU MOMENT 12 €

Menu Le Jardin D'hiver



Le Jardin D'hiver

10 Place De La Concorde, Paris,
France

Heures d'ouverture:

Lundi 07:00-23:00
Mardi 07:00-23:00
Mercredi 07:00-23:00
Jeudi 07:00-23:00
Vendredi 07:00-23:00
Samedi 07:00-23:00
Dimanche 07:00-23:00

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

