

Le
Jardin
des Sablons

RESTAURANT

Entrées Starters

Gravlax de carottes fumées au sapin sur blini à la crème battue, ciboulette et fleurs du jardin **9.50€** 

Fir-smoked carrot gravlax on whipped cream blini, chives and garden flowers

Œuf bio parfait sur une mousseline de petits pois subtilement mentholée ou autres légumes, selon le rythme de notre permaculture **13€** 

Perfect organic egg on a mousseline of sweet peas subtly flavored with mint, or other vegetables, depending on the rhythm of our permaculture

Salade de poireaux crayons, betteraves rouges et Chioggia aux agrumes **13€** 

Salad of leek crayons, red beets, and Chioggia beets with citrus

Cappuccino de patate douce selon l'inspiration du chef, crème de lait froide et poudre de piment, toasts à l'huile de fleurs de saison **13€** 

Sweet potato cappuccino, as inspired by the chef, with cold milk cream and chili powder, served with toasts drizzled with seasonal flower oil

Foie gras mi-cuit au torchon, sauce gribiche, mimosa d'œuf confit et pétales d'oignon blanc au piment doux, salade Mizuna et toasts **18€** 

Half-cooked foie gras wrapped in a cloth, gribiche sauce, mimosa of confit egg, white onion petals with sweet peppers, Mizuna salad, and toasts

Poke Bowl

Vegetarien Bowl 15€ 

Quinoa, lentilles vertes, tomates séchées, artichauts à l'huile, carottes, avocat, noix et graines

Quinoa, green lentils, sun-dried tomatoes, oil-packed artichokes, carrots, avocado, nuts, and seeds

César Bowl 16€

Romaine, œuf dur, riz, croûtons, poulet rôti, copeaux de parmesan, sauce César et Worcestershire

Romaine lettuce, hard-boiled egg, rice, croutons, roasted chicken, parmesan shavings, Caesar sauce, and Worcestershire sauce

Fish Bowl 18.50€

Emietté de poisson du jour, crevettes, riz, salade, maïs, betteraves, carottes et avocat

Flaked fish of the day, shrimp, rice, salad, corn, beets, carrots, and avocado

Poissons Fish

Huitres de Bouzigues Bio N. 3 (par 6) **18€** 

Organic Bouzigues oysters No. 3 (6 pieces)

Huitres de Leucate N. 2 (par 6) **18€** 

Leucate oysters No. 2 (6 pieces)

Filet de rouget gratiné au fromage frais et à la menthe, concentré de légumes et mesclun de notre jardin **18€**

Red mullet fillet gratinated with fresh cheese and mint, vegetable concentrate, and mesclun from our garden

Encornets farcis « petit marin », tombée d'épinards et ses gnocchis de lentilles rouges, espuma basilic-citron **18€**

Stuffed squid «Petit Marin,» sautéed spinach, and red lentil gnocchi, with basil-lemon espuma

Huitres chaudes, persillade et nappage au muscat de Frontignan (par 6) **20€** 

Hot oysters, persillade, and muscat de Frontignan topping (6 pieces)

Véritable poulpe de roche cuit basse température, snacké à la plancha, sauce vierge, crème de patate douce au siphon et tartare d'algues **23€**

Authentic rock octopus cooked at low temperature, seared on the plancha, with virgin sauce, sweet potato cream from a siphon, and seaweed tartare



VEGAN



VEGETARIEN



LOCAL

Viandes Meats

Suprême de pintade confite à l'ail et au romarin, accompagné de ses légumes de saison **17.50€**

Confit guinea fowl supreme with garlic and rosemary, served with seasonal vegetables

Joue de bœuf cuite basse température, senteur de réglisse et laurier, sur une purée de pommes de terre **18.50€**

Slow-cooked beef cheek, infused with the scent of licorice and bay leaves, served on a mashed potato purée

Épaulette de cochon confite 7h, sauce au miel, croquant de sarrasin et légumes glacés **18.50€**

Slow-cooked 7-hour pork shoulder, honey sauce, buckwheat crunch, and glazed vegetables

Entrecôte de bœuf Black Angus grillée (300gr), beurre maître d'hôtel, frites et salade **23.50€**

Grilled Black Angus beef rib-eye (300g), maître d'hôtel butter, fries, and salad

Pâtes Pasta

Pennes à l'arrabbiata, douces ou très épicées, selon vos envies **12.50€** 

Penne arrabbiata, mild or very spicy, according to your preference

Gratin de gnocchis de pommes de terre bio, sauce tomate, mozzarella et parmesan **13.50€** 

Potato gnocchi gratin, with tomato sauce, mozzarella, and parmesan

Gnocchis de lentilles rouges aux légumes de saison **14€** 

Red lentil gnocchi with seasonal vegetables

Calamarata à la crème de pomme de terre, ricotta, persillade et moules **15.50€**

Calamarata pasta with potato cream, ricotta, persillade, and mussels

Moules Frites Mussels and fries

Moules marinières *Mussels marinière* **14€**

Moules roquefort *Mussels with Roquefort* **16€**

Moules à L'Occitane, chorizo et confit d'oignon **16€**

Mussels « à l'Occitane », with chorizo and caramelized onions

Burgers

Ovni Burger 9,50€

Pain brioché, steak haché, tomates, sauce fromage

Brioche bun, ground beef patty, tomatoes, and cheese sauce

Cheeseburger 14,50€

Pain brioché, steak haché façon boucher, tomates, salade, oignons, cheddar, sauce burger

Brioche bun, butcher-style ground beef patty, tomatoes, lettuce, onions, cheddar, and burger sauce

Supplément double steak et fromage *Supplement for double steak and cheese* **4.50€ (hors menu)**

Burger Veggie 13€ 

Pain brioché à la betterave, pavé de blé, emmental, épinards, graines, salade, tomates confites, sauce au yaourt

Beetroot brioche bun, wheat patty, emmental, spinach, seeds, salad, sun-dried tomatoes, and yogurt sauce

Burger Occitan (hors menu) 17€

Pain brioché, effiloché de magret au foie gras, canard séché, salade, tomates confites, crispy oignon, comté, sauce mayonnaise à la truffe

Brioche bun, pulled duck breast with foie gras, dried duck, salad, sun-dried tomatoes, crispy onions, Comté cheese, and truffle mayonnaise sauce.

Accompagnement : frites • Side : fries

Nos produits proviennent en partie de notre espace permaculture, en fonction de la saison • Our products are partially sourced from our permaculture space, depending on the season.

Pizzas artisanales

Artisan pizzas

NAPOLI 12.50€

Sauce tomate, ail, origan, olives, anchois et huile d'olive *Tomato sauce, garlic, oregano, olives, anchovies, and olive oil*

MARGHERITA 13€

Sauce tomate, coulis basilic, mozzarella di bufala et huile d'olive *Tomato sauce, basil coulis, mozzarella di bufala, and olive oil*

VÉGÉTARIENNE 13€

Sauce tomate, légumes selon saison, olives et mozzarella *Tomato sauce, seasonal vegetables, olives, and mozzarella*

DANOISE 14€

Sauce tomate, mozzarella, salami, olives *Tomato sauce, mozzarella, salami, and olives*

REINE 14.50€

Sauce tomate, champignons, mozzarella, jambon blanc, olives *Tomato sauce, mushrooms, mozzarella, ham, and olives*

PIZZA DU JOUR 15€ *Pizza of the day*

BOLOGNA 15€

Sauce tomate, mozzarella, mortadelle, crème de légumes verts et sauce parmesan pistache

Tomato sauce, mozzarella, mortadella, green vegetable cream, and parmesan-pistachio sauce

CALZONE 15.50€

Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, œuf, champignons

Tomato sauce, ham, mozzarella, egg, and mushrooms

SOFIA 15.50€

Calzone frit avec fleur de ricotta, mozzarella et chiffonnade de jambon de Parme

Fried calzone with ricotta flowers, mozzarella, and chiffonnade of Parma ham

PIZZA BURGER 16€

Sauce tomate, viande hachée, tomate, oignons, salade, fromage, sauce cheddar

Tomato sauce, ground beef, tomato, onions, salad, cheese, and cheddar sauce

PARMA 16.50€

Sauce tomate, mozzarella, chiffonnade de jambon de Parme, roquette, tomates séchées et parmesan

Tomato sauce, mozzarella, chiffonnade of Parma ham, arugula, sun-dried tomatoes, and parmesan

ÉTOILE DE MER 18.50€

Sauce tomate, fruits de mer, crevettes, saumon fumé et coulis de basilic

Tomato sauce, seafood, shrimp, smoked salmon, and basil coulis

MY APULIA 18.50€

Sauce tomate, origan, mozzarella, burrata, joue de porc et olives de Cerignola

Tomato sauce, oregano, mozzarella, burrata, pork cheek, and Cerignola olives

Suppléments *Supplements*

Œuf egg 2€ • crème cream 1€ • légumes vegetables 2€ • fromage cheese 1€ • burrata 6€ • charcuterie 4€

Desserts

Le Verger : biscuit à l'huile d'olive et romarin, crème à la ricotta, figues confites au miel 8.50€

Olive oil and rosemary biscuit, ricotta cream, and honey-glazed figs

Coulant chocolat, boule de glace au choix 8.50€

Chocolate fondant with a scoop of ice cream of your choice

Affogato Café ou Chocolat et finger de brownie 8.50€

Affogato with coffee or chocolate and a brownie finger

Tiramisu de grand-mère 9€

Grandmother's tiramisu

Baba au Rhum crème pâtissière et fruits frais 9.50€

Rum baba with pastry cream and fresh fruits

Gourmandise au citron 9.50€ *Lemon delicacy*

Entremet aux pommes façon Tatin et sa boule de glace 9.50€

Apple Entremet Tatin style with a scoop of ice cream

Café ou thé gourmand 10€ *Gourmet coffee or tea*

Plateau de fromages et sa confiture 11€ *Cheese and jam platter*

MENU ENFANTS

Kids' Menu 11.50€

(jusqu'à 10ans • up to 10 years old)

Au Choix *Choice of*

- Pâtes *Pasta*

- Poisson *Fish,*

- Steak Haché

avec frites ou légumes

Ground Beef Patty with

fries or vegetables

- Compote *applesauce*

- Fruit frais *fresh fruit*

- Glace Kids *kids' Ice Cream*