

## **La sélection du Green Garden pour le Printemps ETE 2014**

### **Nos salades pour le démarrage...**

- La César : *Tomate cerise, émincé de volaille rôtie, sucrine,  
Copeaux de parmesan et sauce César* 14 €
- La Green Garden : *Mesclun, cœur d'artichaut, tomates séchées confites,  
Pois gourmand, olives à la grecque, thon frais à la plancha, anchois* 15 €
- La Méditerranéenne : *Tomate cœur de bœuf, mesclun, mozzarella di Buffala  
Pesto de basilic, huile d'olive, fleur de sel* 12 €

### **Pour continuer...**

#### **Découverte du jambon ibérique servi sur ardoise.**

- Jambon de Belota Patta Negra et jambon de porc blanc Trevelese (100 g) 21 €
- Charcuterie ibérique Patta Negra (100 g) 15 €  
*(Chorizo et Morcilla de Bellota, Lomo de porc blanc)*
  
- Côte de bœuf cuite BBQ, façon GG et servie au poids 58 € au kilo
- Magret de canard entier grillé BBQ et sa sauce miel poivre 19 €
- Andouillette cuite à la plancha, moutarde à l'ancienne 16 €
- Médaillons de filet mignon de porc marinés et cuits à la plancha 15 €
- Brochette d'onglet de bœuf cuite BBQ 15 €
  
- Pavé de saumon cuit à la plancha, pesto de basilic 14 €
- Tataki de thon pané au Sésame et herbes de Provence 17 €
- Calamars frais en persillade cuits à la plancha 19 €

#### **Tous nos plats sont accompagnés de la garniture du marché.**

- Wok de poulet, légumes craquants, nouilles sautées 14 €
- Wok gambas -St. Jacques légumes craquants, nouilles sautées 18 €

### **Et enfin terminer en douceur avec nos desserts du jour...**

7 €

**TOUS** nos produits sont frais et préparés  
devant vous par nos cuisiniers

**BON APPETIT !!!**