



CHEZ KITCHEN GARDEN, NOUS NOUS ENGAGEONS
DANS LA MESURE DU POSSIBLE, À NOUS
APPROVISIONNER CHEZ DES PRODUCTEURS LOCAUX
ET À TRAVAILLER DES PRODUITS LABELLISÉS.
NOUS NOUS EFFORÇONS DE VOUS CONCOCTER DES
PLATS INNOVANTS À BASE DE PRODUITS FRAIS EN
VOUS PROPOSANT UNE CUISINE SAINTE, GOURMANDE
ET JOYEUSE !



LES BOISSONS MAISON

THÉ VERT GLACÉ À LA MENTHE 25cl 3,00€

JUS DE FRUITS FRAIS DETOX 20cl 4,00€
demandez le jus du moment

LES BOISSONS

BIÈRES

Pression: Stella Artois 25cl 3.00€

- Picon +0.50€ 50cl 6.00€

Bières Artisanales d'Orliénas: La Chenou
- Blanche, Ambrée, IPA 33cl 4.50€

Cidre APPIE 33cl 4,00€

APÉRITIFS

Vin Blanc Crème de Cassis, Mûre 12cl 4.00€

Tariquet 12cl 4.00€

Ricard 2cl 3.00€

Suze 4cl 4.00€

Porto Blanc, Porto Rouge 4cl 5.00€

Martini Blanc, Martini Rouge 4cl 5.00€

COCKTAILS

Mojito 8€

Spritz 7€

SOFTS

Évian, San Pellegrino 50cl 3.50€

Évian, San Pellegrino 1L 4.50€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl 3.50€

Limonade 25cl 3.00€

Jus : Tomate ou Pomme-Framboise 25cl 3.50€



LES BOISSONS

DIGESTIFS

Rhum Vieux Clément	4cl	6.00€
Get 27	4cl	6.00€
Chartreuse	4cl	7.00€
Génépi	4cl	7.00€
Whisky	4cl	5.00€
Vodka	4cl	4.00€

BOISSONS CHAUDES

Cafés GONÉO: Torréfacteur Lyonnais

Espresso	1.80€
Café Allongé	1.90€
Décaféiné	1.90€
Café Noisette, Café Crème	2.00€
Double espresso	3.20€

Thés HARNEY & SONS

Thé Vert Sencha Japonais	3.20€
Thé Noir Earl Grey	3.20€
Thé Blanc Earl Grey	3.20€

Infusions HARNEY & SONS

Verveine Menthe	3.50€
Tilleul Menthe	3.50€
Camomille	3.50€

Tous nos prix s'entendent taxes & service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



LES VINS

LES POTS	12cl	25cl	50cl
Côtes-du-Rhône	3,80€	7,50€	13€
Viognier	3,80€	7,50€	13€
Côtes-de-Provence	3,80€	7,50€	13€

LES ROUGES

Saint Joseph			
Bouteille 75cl		22,00€	
Saint-Émilion			
Bouteille 75cl		28,00€	
Fleurie			
Bouteille 75cl		22,00€	

LES BLANCS

Mâconnais			
Bouteille 75cl		22,00€	
Petit-Chablis			
Bouteille 75cl		30,00€	

Demandez nos vins au verre disponibles

Tous nos vins sont AOP ou IGP

Tous nos prix s'entendent taxes & service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



MENUS DU DÉJEUNER

(du lundi au vendredi midi)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 17.50€

ENTRÉE + PLAT 13,50€

PLAT + DESSERT 13.50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + JUS DE FRUITS FRAIS 20€

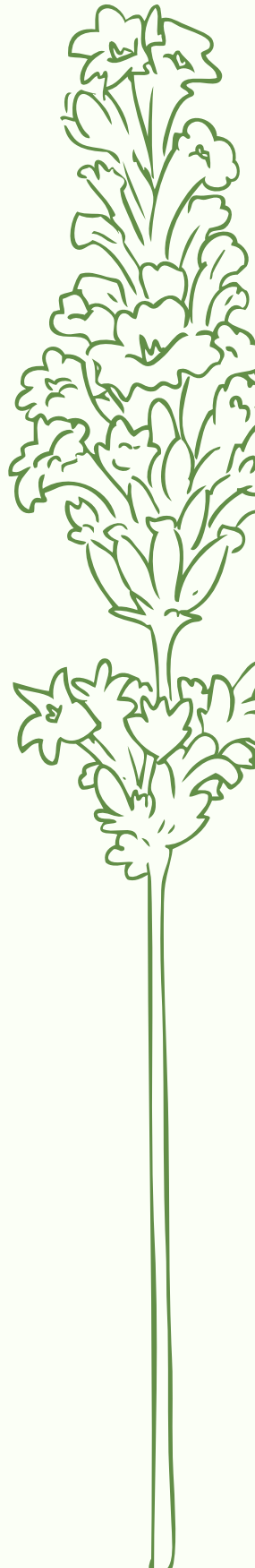
MENUS À LA CARTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25€

ENTRÉE + BOWL + DESSERT 21€

ENTRÉE + WRAP + DESSERT 21€

Tous nos prix s'entendent taxes & service compris



LES ENTRÉES



Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes

6€

Gravlax de saumon, salade coleslaw

6€

LES PLATS



PAVE DE SAUMON CONFIT A L'ORANGE
sauce à la grenade et riz

18€

CORDON BLEU DU KITCHEN G
crème de champignons et gratin dauphinois

16€

TAJINE VEGETALIEN

14€

Nos viandes sont issues d'élevage français
Tous nos prix s'entendent taxes & service compris



LE BUDDHA BOWL

11.90€

Ceviche de poisson (selon arrivage) ou galettes de lentilles

Coulis de betteraves, pickles d'oignons, carottes, graines de sésame, émincé de pommes, quinoa et salade verte

LES WRAPS

11€

Le 100%  signifie aussi que la pâte de nos Wraps sont faites sur place - Servis Chauds

WRAP POULET

Émincé de poulet Label Rouge, Fourme d'Ambert, Crudités

WRAP VÉGÉTARIEN

Galettes de lentilles, crème de curry, emmental et crudités

- Servi avec potatoes  & ketchup 

Tous nos prix s'entendent taxes & service compris



LES FROMAGES



6€

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

Selon l'arrivage & la saison

LES DESSERTS



6€

TATIN AUX POMMES ET COINGS

CREME BRULÉE

COEUR COULANT AU CHOCOLAT

Glace vanille - 10min d'attente

CAFÉ - THÉ GOURMAND

Assortiment de 4 minis desserts

7.50€

Tous nos prix s'entendent taxes & service compris

