

LE JARDIN

BY

Jannick Alleno



LES VIENNOISERIES - JUSQU'À 12:00
MORNING PASTRIES - UNTIL 12:00 PM

L'Authentique Croissant	8
The Authentic Croissant	
Le Pain au chocolat du Jardin	9
The Chocolate Croissant of The Garden	
La Brioche Pralinée Pied-de-Poule	11
The Praline Pied-de-Poule Brioche	
La Brioche drapée au café	10
The Draped Coffee Brioche	
Le Chausson de Saison	10
The Seasonal Turnover	

LES PÂTISSERIES
PASTRIES

La Tarte fine du Jardin	25
The «Jardin» tart	
Le Velours choco-mûre	24
The Chocolate-blackberry Velvet	
La Perle de caviar et jasmin	22
The Caviar Pearl and jasmine	
L'Étoile, tatin vanille et sarrasin	24
The Star, vanilla tart	
La Tarte brodée, café, caramel et beurre noisette	22
The Embroidered Tart, coffee, caramel and brown butter	



PRÉLUDES - À PARTIR DE 12:00 JUSQU'À 15:00
PRELUDES - STARTING AT 12:00 PM UNTIL 15:00 PM

La Volaille croustillante au shaker, signature César	32
The Crispy Shaker Chicken, signature César	
Le Shaker floral, vinaigrette et pickles de légumes	27
The Floral Shaker, vegetable pickles and vinaigrette	
Le Tartare de thon et avocat	25
The tuna and avocado tartare	
Le Tailleur Bar en imprimé végétal	27
The Bar Tailleur with botanical print	
La Salade Dioriviera, crevettes, crabe et pamplemousse	27
The Dioriviera Salad, shrimp, crab and grapefruit	

LE JARDIN
BY
Yannick Meunier

À CROQUER - À PARTIR DE 12:00 JUSQU'À 15:00
TO SAVOR - STARTING AT 12:00 PM UNTIL 15:00 PM

Quattro Lucky Sando	22
Four-Piece Lucky Sando	
<i>Œufs durs, mayonnaise délicate</i>	
<i>Thon confit aux olives</i>	
<i>Saumon fumé, notes d'aneth</i>	
<i>Volaille fermière aux épices douces</i>	
<i>Boiled eggs with delicate mayonnaise</i>	
<i>Confit tuna with olives</i>	
<i>Smoked salmon with dill notes</i>	
<i>Free-range poultry with mild spices</i>	
Le Croque Homard	39
The Lobster Croque-Monsieur	
Le Club Sandwich Couture	26
The Couture Club sandwich	

*Toutes les créations à croquer s'accompagnent de leur garniture signature, imaginée par le Chef.
Toute garniture additionnelle sera facturée 9 euros.*

*Each creation comes with its own signature side dish, created by the Chef.
Any additional side dish will be charged 9 euros each.*



L'AFTERNOON TEA DU JARDIN

75/PERS.

Les Lucky Sando

Les Choux rose des vents

L'Étoile

Tatin vanille et sarrasin *Vanilla and buckwheat tarte Tatin*

Le Velours

Choco-mûre *Chocolate and blackberry*

Le Gâteau de Savoie

Clémentine et safran *Clementine & saffron*

Boisson chaude au choix *Choice of hot beverage*

35/PERS.

Pâtisserie au choix *Choice of pastry*

Boisson chaude au choix *Choice of hot beverage*

LE JARDIN
BY
Yannick Alleno

LE BAR & LA CAVE



COCKTAILS NEW LOOK

OUTAMARO (12 cl) <i>ENSEMBLE HAUTE-COUTURE. AUTOMNE-HIVER 1954</i> Gin, Umeshu, Poivre rose, Miso, Vermouth Sec Gin, Umeshu, Pink peppercorn, Miso, Dry Vermouth	25
MARCHÉ AUX FLEURS (15 cl) <i>ROBE DE DINER HAUTE-COUTURE. PRINTEMPS-ÉTÉ 1949</i> Cognac Hennessy VS, Pollen d'abeilles, Miel, Kalamansi, Géranium, Camomille Cognac Hennessy VS, Bee's pollen, Honey, Calamansi, Geranium, Chamomille	25
L'EFFERVESCENT (14 cl) <i>CHANDON GARDEN SPRITZ</i> Assemblage de Chardonnay, Pinot Noir, Sémillon et liqueur d'écorces d'orange Blend of Chardonnay, Pinot Noir, Sémillon and orange peel liqueur	20



COCKTAILS SANS ALCOOL ALCOHOL FREE COCKTAILS

- JUNON** (12 cl)* 20
ROBE DE GRAND SOIR - COLLECTION HAUTE COUTURE AUTOMNE-HIVER 1949
Fruit de la passion, ananas, Lapsang Souchong, tonic
Passion fruit, pineapple, Lapsang Souchong, tonic
- COROLLE** (12 cl)* 20
ROBE DU SOIR - COLLECTION HAUTE COUTURE PRINTEMPS-ÉTÉ 1947
Concombre, pomme, basilic, citron vert, ginger ale
Cucumber, apple, basil, lime, ginger ale
- SANS ALCOOL EFFERVESCENT ALCOHOL FREE SPARKLING WINE** (14 cl)* 23
French Bloom «Extra Brut Blanc de Blancs»



LA SÉLECTION HAUTE COUTURE DE MONSIEUR DIOR AU VERRE
SELECTION BY THE GLASS HAUTE COUTURE BY MONSIEUR DIOR

CHAMPAGNE (14 cl)

<i>Dom Pérignon «Vintage 2015»</i>	69
<i>Veuve Clicquot «Carte Jaune»</i>	29
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	43
<i>Moët & Chandon «Rosé Impérial»</i>	33

VIN BLANC WHITE WINE (14 cl)

<i>Bordeaux, Le Petit Cheval, Château Cheval Blanc 2020</i>	69
---	----

VIN ROUGE RED WINE (14 cl)

<i>Morey-Saint-Denis, Domaine des Lambrays 2018</i>	62
---	----



LES VINS WINES

VIN BLANC WHITE WINE - 14cl/75cl

Côtes-de-Provence « Prestige », Minuty	15/80
Nouvelle-Zélande « Sauvignon Blanc », Cloudy Bay	18/90

VIN ROUGE RED WINE - 14cl/75cl

Bourgogne Pinot Noir, Domaine René Bouvier	18/85
Saint-Émilion Grand Cru, Château Quinault L'Enclos 2019	29/100

VIN ROSÉ ROSÉ WINE - 14cl/75cl

Côtes de Provence « Rosé Or », Minuty	20/95
---------------------------------------	-------

Tous nos vins sont AOP, sauf mention contraire.
Nos vins peuvent contenir des sulfites, traces d'œufs ou lait.



BIÈRES ET CIDRE
BEERS & CIDER

<i>LA BRASSERIE FONDAMENTALE, PALE ALE OU BLANCHE</i> (33 cl)	14
<i>CIDRE SASSY BIO « L'ANGÉLIQUE »</i> (33 cl)	14

LE JARDIN
BY
Yannick Henin

SPRITUEUX
SPIRITS

VODKAS (5 cl)

<i>Belvedere</i> , POLOGNE POLAND	21
<i>Belvedere 10</i> , POLOGNE POLAND	55

GINS (5 cl)

<i>Tanqueray</i> , ÉCOSSE SCOTLAND	21
<i>Monkey 47</i> , ALLEMAGNE GERMANY	26

RHUMS, RON (5 cl)

<i>Eminente Reserva 7 ans</i> , CUBA	24
<i>Eminente Ámbar Claro 3 ans</i> , CUBA	21

LE JARDIN
BY
Jannick Henne

SPIRITUEUX
SPIRITS

WHISKYS (5 cl)

SINGLE MALTS

<i>Ardbeg 10 ans, ÉCOSSE SCOTLAND</i>	26
<i>Glenmorangie 18 ans, ÉCOSSE SCOTLAND</i>	36

JAPON

<i>Nikka Coffey Grain, JAPON JAPAN</i>	24
<i>Amahagan Edition N°3 Mizunara wood finish, JAPON JAPAN</i>	50

COGNACS (5 cl)

<i>Hennessy VS</i>	21
<i>Hennessy XO</i>	45
<i>Hennessy Paradis</i>	110



EAUX
WATERS

EAUX PLATES STILL WATER

Évian 33 cl / 75 cl

6/9

EAUX PÉTILLANTES SPARKLING WATERS

Perrier 33 cl

6

Badoit 75 cl

10



BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL
ALCOHOL FREE SOFT DRINKS

SODAS

<i>Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33cl</i>	9
<i>Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer 20cl</i>	9
<i>Limonade «Mona» Bio 33cl</i>	10

JUS DE FRUITS JUICES

<i>Jus de fruits & nectars Alain Milliat Alain Milliat Fruit juices 20cl</i>	9
<i>Jus d'orange frais Fresh orange juice 22cl</i>	12

THÉ GLACÉ ICED TEA 20cl	12
--------------------------------	----



BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉS

Espresso / Americano	9
Double Espresso / Cappuccino	10
Noisette Small Black Coffee with a drop of milk	10

CHOCOLAT AU LAIT, GRAND CRU HAUTE COUTURE 18

HOT CHOCOLATE, GRAND CRU DELIGHT

Possibilité de le sublimer d'une note de Rhum Éminente Réserve 7 ans	25
Can be enhanced with a touch of Éminente Réserve 7-year Rum	

THÉS TEAS

Sencha Fukuyu THÉ VERT PUR ORIGINE DU JAPON	12
Sencha Fukuyu PURE GREEN TEA FROM JAPAN	
Vallée du Nil THÉ VERT PARFUMÉ AUX NOTES ÉLÉGANTES DE FLEURS (JASMIN, ROSE)	12
Vallée du Nil SCENTED GREEN TEA WITH ELEGANT FLORAL NOTES (JASMIN, ROSE)	
Earl Grey THÉ NOIR DÉLICATEMENT PARFUMÉ À LA BERGAMOTE	12
Earl Grey BLACK TEA DELICATELY SCENTED WITH BERGAMOT	
Runglee Rungliot THÉ NOIR PUR ORIGINE DE DARJEELING, INDE	12
Runglee Rungliot PURE DARJEELING BLACK TEA FROM INDIA	
Thé vert à la menthe poivrée	12
Peppermint Green Tea	
Matcha Latte / Chai Latte	15

INFUSIONS

Peach Rooibos ROOIBOS VERT PARFUMÉ AUX NOTES INTENSES DE PÊCHE JUTEUSE	12
Peach Rooibos GREEN ROOIBOS SCENTED WITH INTENSE NOTES OF JUICY PEACH	
Camomille FLEURS DE CAMOMILLE ENTIÈRES AUX NOTES DOUCES ET FLORALES VANILLÉES	12
Camomille WHOLE CHAMOMILLE FLOWERS WITH SWEET AND FLORAL VANILLA NOTES	



*Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002,
Le Jardin Dior ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes de volailles,
bovines et porcines de France et d'Allemagne.*

Un tableau indiquant l'origine de nos viandes est à votre disposition.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.