

## Thés

<b>Premier Amour</b> <i>Thé vert Sencha de Chine, fleur d'oranger, fraise et mûrier sauvage</i>	8 €
<b>Héra</b> <i>Thé vert Sencha de Chine, mandarine et fleur d'oranger</i>	8 €
<b>Majorelle</b> <i>Thé vert de Chine parfumé au jasmin</i>	8 €
<b>Thé Vert à la menthe</b> <i>Thé vert de Chine, menthe douce et menthe poivrée</i>	8 €
<b>Earl Grey bio</b> <i>Thé noir de Chine, bergamote</i>	8 €
<b>Un matin au Jardin Secret</b> <i>Mélange de thés noirs</i>	8 €
<b>Matcha Genmaïcha</b> <i>Thé vert du Japon pure origine Genmaïcha</i>	10 €
<b>Rooibos Rouge Bio</b> <i>Thé rouge d'Afrique du Sud, rhubarbe, fruits rouges et pétales de Bleuets</i>	8 €
<b>Rooibos Hermès</b> <i>Thé rouge d'Afrique du Sud, vanille, bergamote, jasmin et cannelle</i>	8 €
<b>Morphée – Infusion</b> <i>Tilleul, Camomille et fleur d'oranger</i>	8 €



Le Jardin Secret

**LA CARTE**  
du mercredi au samedi

## Les plats

<b>L'épaule d'agneau confite</b> , œuf poché bio, houmous, Tourné d'ail, basilic, salade d'herbes folles sur un bun moelleux maison	25 €
<b>Le merveilleux Avocado Bun</b> au Saumon fumé de la « Maison Barthouil », œuf poché bio avocat et herbes folles, sur un pain moelleux maison	24 €
<b>Burratine des Pouilles et Jambon blanc Italien à la truffe</b> tomates, cébettes et roquette	19 €
<b>La délicieuse tarte aux tomates confites et Chorizo Bellota</b>	22 €
<b>Bontemps Bowl</b> , Ventrèche de Thon, riz Arborio aux herbes, Houmous, yaourt Grec à la menthe, mélange de pousses, légumes de saison accompagné d'un petit pain moelleux au Zaatar	22 €
<b>Les Gnocchis maison « ultra fondants »</b> , Gorgonzola et jambon blanc à la Truffe	24 €
<b>Les desserts</b> sur notre délicieuse pâte sablée à la fleur de sel	12 €

<b>La tarte Marguerite</b> Crèmeux et gelée de Citron, chantilly Vanille Bourbon de Madagascar
<b>L'invitation au voyage</b> Fruits frais (mangue du Brésil et ananas pain de sucre du Bénin), crèmeux passion, chantilly vanille Bourbon de Madagascar et meringue extra légère
<b>Le Paris-Splendeur</b> Fraise Gariguettes, mousseline, coulant et croustillant à la pistache d'Iran, chantilly Fleur d'Oranger
<b>Le Petit Prince</b> Mousse au chocolat, croustillant praliné aux noisettes du Piémont, dacquoise aux amandes
<b>Flora</b> Fruits rouges (Fraise, framboise et myrtille), crèmeux et chantilly vanille Bourbon de Madagascar, dacquoise aux amandes
<b>Assortiment de 4 Bontemps de saison</b>

<b>Eau plate ou pétillante* 75cl</b>	3 €
<b>Orangeade à la fleur d'oranger du Liban</b>	8 €

### Cafés de la Maison Verlet

Expresso <b>Cuba pure origine</b>	3,8 €
Double Espresso	5,5 €
Expresso Macchiato - Noisette	4 €
Cappuccino ou Latte Macchiato	8 €

<b>Chocolat chaud à l'ancienne, « Ganache maison »</b>	8 €
--	-----

	Bouteille 75cl	½ Bouteille 37,5 cl	Verre 15cl
<b>Vin blanc</b>			
<b>Le temps est venu</b> , Côtes du Rhône, Stéphane Ogier	35 €		8 €
<b>Viognier de Rosine</b> , Stéphane Ogier	60 €		
<b>Vin rouge</b>			
<b>La Rosine</b> , Côtes du Rhône, Stéphane Ogier	45 €		9 €
<b>Le temps est venu</b> , Côtes du Rhône, Stéphane Ogier		15 €	
<b>Vin rosé</b>			
<b>Château Les Mesclances</b> , Romane, 2020	34 €		8 €
<i>Rond et délicat</i>			
<b>Champagne</b>			
<b>Dosnon</b> – Blanc de Noir 100% Pinot noir	80 €		14 €
<i>Bulles fines et rapides, arômes de pomme et de poire</i>			
<b>Dosnon</b> – Blanc de Noir 100% Pinot noir-Zéro dosage	90 €		

**Cocktail Bontemps au Champagne 16 €**

\*Eau surfiltrée