

La Cantine des Jardiniers

*Ouverte
du mardi au vendredi
de 10h à 23h et le dimanche
jusqu'à 18h*

—
*Le bar et le centre d'art
sont ouverts le samedi
de 14h à 18h*

—
Cuisine maison,
produits sourcés,
pain montrougien

—
Sauf exceptions, nos fruits
et légumes sont français,
bio ou HVE
Nos viandes
sont françaises.

—
Depuis 2024, Les Jardiniers
constituent un tiers-lieu culturel
associatif dédié à la création
contemporaine.

Nous y développons une
programmation d'expositions,
de résidences d'artistes, d'ateliers,
de rencontres professionnelles,
de projections et de concerts en
format intime.

Notre mission : soutenir la
création émergente, favoriser le
dialogue entre pratiques
artistiques et accueillir un public
large dans un cadre ouvert
et convivial.

Plat seul : 17€

Entrée & plat ou plat & dessert : 21€

Entrée, plat, dessert : 25€

Les entrées

Œufs mayo, pickles d'oignon rouge, herbes fraîches
Beignets de courgette, yaourt citron, menthe et persil
Tomates fraîches et confites, stracciatella, croustillant (+1€)
Gaspacho vert, concombre, herbes, huile d'olive

Les plats

Plat de la semaine

Grande assiette estivale (+1€)
*Salade, burrata, taboulé, jambon de pays (ou falafel), tomates,
pastèque et aubergine rotie*

Tarte salée du moment, frites fraîches & salade

Tartare de boeuf sauce jardiniers, frites fraîches & salade

Tartare de saumon, frites fraîches & salade (+1€)
lentilles, câpres, pickles d'oignon rouge, herbes

Le smash-burger des Jardiniers, frites fraîches & salade (+1€)
Viande de boeuf, sauce fromagère, salade, pickles, confit d'oignons rouges,

Burger végétarien, frites fraîches & salade
*falafel, mozzarella, salade, tomate, mayonnaise aux herbes,
confit d'oignons rouges, pickles*

Les desserts

Panna Cotta, coulis de fraises fraîches

Brioche perdue, caramel au beurre salé
Option glace vanille +2€

Le cookie géant, cuit minute, et sa boule de glace vanille (+2€)

Affogato : glace vanille, ristretto

Salade de fruit et boule de sorbet artisanal (+1€)

Café / thé gourmand (+1€)

Et pour les petit.e.s

Steak haché, frites fraîches, sirop au choix et une boule de glace12€

La Cantine des Jardiniers

Carte du soir

Ouverte
du mardi au vendredi
de 10h à 23h et le dimanche
jusqu'à 18h

—
Le bar et le centre d'art
sont ouverts le samedi
de 14h à 18h

—
Cuisine maison,
produits sourcés,
pain montrougien

—
Sauf exceptions, nos fruits
et légumes sont français,
bio ou HVE
Nos viandes
sont françaises.

—
Depuis 2024, Les Jardiniers
constituent un tiers-lieu culturel
associatif dédié à la création
contemporaine.

Nous y développons une
programmation d'expositions,
de résidences d'artistes, d'ateliers,
de rencontres professionnelles,
de projections et de concerts en
format intime.

Notre mission : soutenir la
création émergente, favoriser le
dialogue entre pratiques
artistiques et accueillir un public
large dans un cadre ouvert
et convivial.

À partager

Korean fried chicken, sauce gochujang, cébettes et mayo maison.....	11€
Trio gourmand : Mozzarella sticks, Accras et Falafels.....	13€
Petite assiette de falafels, sauce algérienne maison	6€
Mozzarella sticks, miel de fleur	6€
Accras de morue, sauce algérienne maison	6€
Planche de charcuterie, de fromage ou mixte.....	17€
Assiette de frites.....	4€

Les entrées

Œufs mayo, pickles d'oignon rouge, herbes fraîches.....	5€
Beignets de courgette, yaourt citron, menthe et persil.....	5€
Tomates fraîches et confites, stracciatella, croustillant	6€
Gaspacho vert, concombre, herbes, huile d'olive	5€

Les plats

Tarte salée du moment, frites fraîches & salade.....	17€
Tartare de boeuf sauce jardiniers, frites fraîches & salade.....	17€
Le smash-burger des Jardiniers, frites fraîches	18€
<i>Viande de boeuf, sauce fromagère, salade, pickles, confit d'oignons rouge</i>	
Burger végétarien, frites fraîches.....	17€
<i>falafel, mozzarella, salade, tomate, mayonnaise aux herbes, confit d'oignons rouges, pickles</i>	

Les desserts

Panna cotta - coulis de fraises fraîches.	7€
Brioche perdue, caramel au beurre salé	7€
<i>Option glace vanille +2€</i>	
Le cookie géant, cuit minute, et sa boule de glace vanille.....	10€
Affogato : glace vanille, ristretto	6€
Café / thé gourmand	8€

Et pour les petit.e.s

Steak haché, frites fraîches, sirop au choix et une boule de glace	12€
--	-----

Les Boissons

Bières pression

25cl et 50cl - sirop +0,5€ - Amer +1€ - limo +0,5€

TPA et Blanche Brasserie Parisis (77)

La Blonde des Jardiniers, 5,4% 3,7/5,5€

Iparisis, IPA, 6,2% 4,5/7,5€

Parisis Blanche, Blanche, 4,1% 4,5/7,5€

Les Bouteilles

Triple 7, Triple belge, 7,7% 7€
Parisis, 77

Bière sans alcool, 0,4% 7€

La Parisienne, bio, 93

Sassy, Cidre brut, 5% 6,5€

Sassy, bio, 76

Boissons fraîches

Sodas Nécense : naturels, français

et fabriqués sur place. / Jus Meneau Bio

Cola 4,5€

Ginger beer 4,5€

Limonade (avec sirop +0,5€) 4€

Tonic 4,5€

Énergé (Maca, Guarana, Cola, Gingembre) 4,5€

Bissap maison 3,9€

Thé glacé maison 3,9€

Sirop à l'eau 2,9€

Jus (pomme, abricot ou orange) 4,5€

Eaux, Abatilles (plate ou pétillante, 33/75) ... 3,5€/7€

Cafés et Thés

*Lait d'avoine +0,5€, déca +0,5€, shot de sirop +0,5€
(vanille, caramel, cannelle) / Café de spécialité bio
«Esperanza», torréfié dans le 92*

Expresso, Allongé 2,2/2,5€

Macchiato 3€

Latte 4€

Matcha Latte 4,9€

Chai Latte 4,9€

Chocolat chaud 5€

Thés en vrac, bio 3,9€

Earl Grey, Sencha, Menthe, Rooibos, Bissap, Tisane

Café glacé (avec lait +1€ avoine +1,5€) 4€

Matcha latte glacé 6€

Les cocktails

Le Jardinier 8€

Bissap, gin infusé, un soupçon de gingembre

Kiev Mule 9€

Pareil que Moscow mais Ukrainien ☺

French Negroni 10€

Gin, Vermouth, Lutèce

Cuba Libre 9€

Rhum, Cola, citron vert

Daiquiri 10€

Rhum, citron vert, sirop de canne

Gin Tonic 9€

Gin l'Acrobate, Tonic Hysope bio

Soleil Rouge (sans alcool) 6€

Bissap, gingembre, citron vert

Jardin Blanc (sans alcool) 6€

Fleur de sureau, citron et tonic

Les Spritz artisanaux

L'original 7€

Hugo 7€

Gingembre – Yuzu 7€

Citron – bergamote 7€

Passion – Mangue – Orange sanguine 7€

Pamplemousse – Romarin 7€

Virgin (sans alcool) 6€

Apéritifs et digestifs

Pastis H. Bardouin (3cl) 4,5€

Vermouth Dolin (4cl) 4€

Shots 4,5€

Vins au verre

Rouge

Joyons, 2023 5,5€

Ferme des Arnaud, Grenache et Merlot

L'invincible, 2024 6€

Chateau Lauduc, Bordeaux, Merlot

Blanc

Joyons, 2023 5,5€

Domaine d'Entras, Beaucaire, Gros Manseng

Carole, 2024 6€

Ventenac, Pays d'OC, Chardonnay

Pétillant

Prosecco, 10,5, 2024 4,5€

Rosé

Domaine de Fonscrémade, 2024 6€

AOP Coteaux d'Aix-en-provence

Les Vins

Rouges

Bordeaux

* L'invincible, Chateau Lauduc, 2022.....27€

Merlot

Fin et légèrement acidulé, bien dosé et aromatique, cerise en finale

* Graves rouge, Domaine du salut 202235€

Merlot, Cabernet Sauvignon

Aromes de fruits rouge et noir, frais rond et équilibré

Grande sélection, Château Penin, 2019 36€

AOC Bordeaux supérieur, Merlot

Des fruits rouges, des cerises noires, des notes de cassis.

Bourgogne

* Les chevrières, Camp-Atthalin, 202245€

Hautes Côtes de Beaune, Pinot noir

Incarnation élégante de la tradition bourguignonne, un vin complexe

Vallée de la Loire

* Pinot noir, Domaine Biet, 2023, 32€

Pinot noir

Néz fruité aux arômes de fruits rouge.

Sud & Côte du Rhône

* Joyons, Ferme des Arnaud, 2024..... 26€

Grenache et Merlot

Vin gourmand et facile à boire, arômes de fruits rouges et de réglisse

* Le Gras c'est la vie, De Boel, 2023..... 33€

IGP Méditerranée, Caladoc, Carignan, Grenache

Fruits rouges et noirs, charnu, parfait avec une viande ou un fromage

Blancs

Sud & Côte du Rhône

* Liberty Nage, Chateau de Nages, 2024 30€

Grenache, Roussanne et Colombar

Sec, aux arômes de pamplemousse, clémentine et fruits de la passion

* Gourmandi Nage, Château de Nages, 2023 30€

Viognier, Roussanne et Colombar

Fermentation interrompue, laisse un peu de sucre résiduel et de la vivacité

Bordeaux

* Graves blanc, Domaine du salut, 2023 33€

Sémillon et Sauvignon blanc

Notes fruitées d'agrumes. Frais et équilibré.

Sud Ouest

* Joyons, Domaine d'Entras, 2024 27€

Beaucaire, Gers, Gros Manseng et Colombar

Millésime de faible volume, forte concentration, du gras et une belle tension

Vallée de la Loire

* Carole, Domaine Ventenac, 2024..... 28€

Chardonnay

Fleurs blanches, citron confit et notes toastées. Bouche ample et minérale

Alsace

* Ours vert, Famille Hauller, 2023 35€

Alsace, Riesling

Vin sec, élégant et précis, un bel équilibre entre le fruit et l'acide

Pétillant

Pétillants naturels

* Pet' Nat' Brut, Brésilier, 2022..... 30€

Loire, Pineau d'Aunis

Un pétillant naturel sec et vif, agréable à boire, très peu sucré.

Champagne

Brut réserve, Olivier Martaux.....57€

Pinot meunier, Pinot noir, Chardonnay

Robe jaune clair, bulles fines et nez frais aux notes fruitées

* Perpetuelle, Bonnet Ponson, 2021 62€

Chardonnay, Pinot n. et Pinot M., premier cru

Grande intensité aromatique, fraîcheur et équilibre. sans ajout de sucre.

Oranges

* Mad Med, 2024 28€

Domaine de la Mongestine, Rolle et Sauvignon Blanc

Souple, élégant, croquant et juteux. Un vin orange de tous les jours.

Rosés

Domaine Fonscrémade, 2024 27€

AOP, Côtaux d'Aix-en-provence, Grenache, Syrah

Robe claire aux reflets saumonés, nez frais et acidulé sur les fruits et la griotte

Cidres

* Sassy, cidre brut normand 20€

Juste équilibre entre le côté sec du brut et le fruité du demi-sec

Le Brunch des Jardiniers

Jus d'orange pressé 5€
Mimosa 7€

Ouverte
du mardi au vendredi
de 10h à 23h et le dimanche
jusqu'à 18h

—
Le bar et le centre d'art
sont ouverts le samedi
de 14h à 18h

—
Cuisine maison,
produits sourcés,
pain Montrougien

—
Sauf exceptions, nos fruits
et légumes sont français,
bio ou HVE
Nos viandes
sont françaises.

—
Depuis 2024, Les Jardiniers
constituent un tiers-lieu culturel
associatif dédié à la création
contemporaine.

Nous y développons une
programmation d'expositions,
de résidences d'artistes, d'ateliers,
de rencontres professionnelles,
de projections et de concerts en
format intime.

Notre mission : soutenir la
création émergente, favoriser le
dialogue entre pratiques
artistiques et accueillir un public
large dans un cadre ouvert
et convivial.

Formules brunch

Mimosa à la place du jus d'orange pour 1€ de plus

La «New-York»

Assiette brunch + pain frais, beurre et confiture + une boisson chaude
+ un jus d'orange pressé + deux pancakes maison.....31€

La «Jardiniers»

Le bun du marché + pain frais, beurre et confiture + une boisson
chaude + un jus d'orange pressé + Energy bowl.....28€

Le salé

Le bun du marché : cream cheese, pickles, oeuf au plat, salade.....14€
*Au choix un topping : Saumon fumé ou Avocat ou Bacon (+2€ par
topping supplémentaires)*

La grande assiette brunch : Avocado toast, tzatziki, oeuf brouillé, salade..18€
Et au choix : Falafel, saumon fumé ou jambon de pays

Tarte salée du moment, frites fraîche et salade.....17€

Le smash-burger des Jardiniers, frites fraîches18€

Viande de boeuf, sauce fromagère, salade, pickles, oignons rouges

Burger végétarien, frites fraîches.....17€

*falafel, mozzarella, salade, tomate, mayonnaise aux herbes,
oignons rouges, pickles*

Assiette de frites.....4€

Le sucré

Pancakes extra moelleux maison, par deux ou par quatre.....8/12€

Le cookie géant, cuit minute, et sa boule de glace vanille.....10€

Brioche perdue, caramel au beurre salé7€

Option glace vanille +2€

Energy Bowl.....8€

Fruits de saison, granola maison, miel de fleurs et coulis de fruits

Affogato : glace vanille, ristretto6€

Et pour les petit.e.s

Steak haché ou tarte salée, frites fraîches, sirop à l'eau au choix, une
boule de glace (vanille ou chocolat) ou un pancake.....12€