

NOS COUPES DE GLACES

avec alcool 9,50€

•• Colonel ••

Citron fondant, Vodka et rondelle de citron vert

•• Iceberg ••

Menthe fraîcheur chocolat et Get 27



NOS COUPES DE GLACES

sans alcool 8,50€

•• La Coupe de l'Ermitage ••

Vanille intense de Madagascar, chocolat et ses morceaux, morceaux de brownie et crème fouettée, sauce chocolat

•• Red Lime ••

Citron fondant, douceur framboise, meringues et crème fouettée, coulis de fruits rouges

•• Liégeois ••

Chocolat ou Café, vanille intense de Madagascar, sauce chocolat et crème fouettée

•• Pistacchio ••

Pistache et ses morceaux, chocolat et ses morceaux et crème fouettée, sauce chocolat

•• Croquantine ••

Nougat de Montélimar, pistache et ses morceaux et crème fouettée, sauce chocolat



NOS DESSERTS MAISON

- Crème brûlée Pistache 7,50€
- Tiramisu Speculos et Nutella 7,50€
- Mousse au Chocolat 7,00€
- Salade de Fruits frais 7,00€
- Café ou Thé Gourmand 8,50€
Café ou Thé, mini crème brûlée, mini Tiramisu, mini Mousse au chocolat
- Champagne Gourmand 19,00€
Flûte Champagne Canard-Duchêne, mini crème brûlée, mini Tiramisu, mini Mousse au chocolat
- Café ou Thé 2,50€

Le Jardin de L'Ermitage

68 Chemin de Meaux 77144 CHALIFERT - RÉSERVATION : 06 09 54 92 75

🌐 www.le-jardin-de-l-ermitage.fr

📍 [lejardindelermitage](#) 📞 [Le jardin de l'ermitage](#)

Pour toute demande de privatisation, se renseigner auprès de la Direction

TAXES ET SERVICE COMPRIS - TARIFS TTC 2023 - TENUE CORRECTE EXIGÉE



Le Jardin de L'Ermitage

NOS SOFT DRINKS

- Coca ou Coca Zéro 33 cl 4,00€
- Ice Tea 25 cl 4,00€
- Orangina 25 cl 4,00€
- Red Bull canette 25 cl 4,50€
- Limonade 33 cl 3,50€
- Perrier 33 cl 4,00€
- Jus Orange ou Pamplemousse ou ACE (orange, carotte, citron) 25 cl 4,00€
- Vittel 50 cl 3,00€ / 1 L 4,50€
- Badoit 50 cl 3,50€ / 1 L 4,80€

NOS BIÈRES PRESSION

- Heineken 25 cl 3,50€ / 50 cl 6,50€
- Desperados 25 cl 4,50€ / 50 cl 7,50€
- Panaché ou Monaco Heineken 25 cl 3,50€ / 50 cl 6,50€

NOS ALCOOLS 4 cl

- Whisky Chivas 12 ans 12,00€
- Cardhu 12 ans 12,00€
- Hatozaki (Japon) 12,00€
- Jack Daniel's 10,00€
- JB ou Whisky Coca 8,00€
- Gin Bombay Sapphire 12,00€
- Tequila 12,00€
- Vodka Belvédère 12,00€
- Absolut 10,00€
- Absolut + Redbull 12,00€
- Black Eristoff 12,00€
- Rhum Mezan XO (Jamaïca) 12,00€
- Diplomatico 12,00€
- Dom Papa 12,00€
- Cognac Camus (Île de Ré) 12,00€
- Planat Bio 12,00€
- Martini blanc ou rouge 8,00€
- Ricard Piscine 8,00€
- Cointreau 8,00€
- Bailey's 8,00€
- Limoncello 8,00€
- Malibu 8,00€
- Get 27 8,00€
- Get 31 10,00€
- Eau de vie Poire William 10,00€

NOS VINS

ROSÉ

- 'Minuty Prestige' 75 cl 39,00€
- Magnum 150 cl 78,00€
- 'Château Maïme'
- 'Cuvée Promise' AOP Côtes de Provence
- La bouteille 75 cl 28,00€
- Le verre 15 cl 6,50€
- 'Cuvée Héritage'
- Magnum 150 cl 58,00€

ROUGE

- Bordeaux 'Château Lagarosse' 2012
- La bouteille 75 cl 29,00€
- Le verre 15 cl 6,50€
- Saumur 'Champigny' 75 cl 26,00€

BLANC

- Chablis 75 cl 35,00€
- Le verre 15 cl 7,50€
- Chardonnay 75 cl 24,00€
- Le verre 15 cl 5,50€

NOS BULLES

•• Champagne Canard-Duchêne ••

- 'Cuvée Léonie' Brut 75 cl 65,00€
- La flûte 15 cl 15,00€
- 'Cuvée Charles VII'
- Brut Blanc de Blancs 75 cl 85,00€

•• Champagne Ruinart ••

- 'R' de Ruinart Brut 75 cl 95,00€
- Ruinart 'Blanc de Blancs' 75 cl 140,00€
- Ruinart Rosé 75 cl 140,00€

NOS SHOOTERS

- 6 shoots 3 cl 18 cl 29,00€
- 2 Orgasmes Get 27, Tequila, Bailey's
- 2 Kamikazes Vodka, Cointreau, Citron vert
- 2 Jäger Jägermeister, Red Bull
- 10 shoots 3 cl 30 cl 39,00€
- Jäger, Rhums arrangés, etc...





NOS COCKTAILS

avec alcool

- Mojito Royal Champagne Canard-Duchêne et Rhum Havana 15€
- Planteur Rhum, jus d'orange, jus de pomme, jus de fruits de la passion 12€
- Mojito Nature ou Framboise ou Passion 12€
Rhum Havana, eau gazeuse, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche
- Piña Colada Rhum, jus d'ananas, crème de coco 12€
- Cuba Libre Rhum, Coca, jus de citron 12€
- Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne 12€
- Sex on the Beach Vodka, sirop de pêche, jus d'ananas et jus de cranberry 12€
- Americano Maison Campari, Martini rouge, Gin, Tonic Schwepps 12€
- Martini Schweppes Martini blanc, Tonic Schwepps, citron vert 12€
- Spritz Apérol Apérol, Prosecco, eau gazeuse 12€
- Campari Tonic Campari, Tonic Schwepps 12€
- Gin Tonic Gin, Tonic Schwepps, citron vert 12€
- South Side (Côté Sud) Gin, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche 12€
- Gin Basil Smash (Gin Basilic Frappé) Gin, citron vert, basilic, sucre de canne 12€
- Negroni Gin, Campari, Martini rouge 12€
- Honey Sour Rhum, jus de citron, miel produit à Chalifert 12€
- Jäger Bomb Jägermeister, Red Bull 12€

NOS COCKTAILS

sans alcool

- Virgin Mojito Eau gazeuse, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche 8€
- Virgin Colada Sucre de canne, jus d'ananas, crème de coco 8€
- Bora Bora Jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, grenadine 8€
- Virgin Spritz Bitter Venezio, vin blanc pétillant (sans alcool) 8€

NOS PLANCHES À PARTAGER

- Planche Individuelle Charcuterie, Fromages ou Mixte (1 pers) 14€
(Idéal pour accompagner votre boisson alcoolisée)
- Assiette de Tapas à partager (20 pièces) 24€
Bouchée au Camembert, Stick Mozzarella, Nacho Cheese, Rabas (lanière de Calamar pané), Beignet à la Romaine (encornet), Chili Cheese nuggets, Beignet d'oignons frit
Sauces : Béarnaise - Tartare - Barbecue
- Planche Crispy d'aiguillettes de Poulet aux Corn Flakes (≈ 10 pièces) 20€
- Planche d'aiguillettes de Cabillaud en «Fish & Chips» (6 pièces de 50 gr) 18€
- Planche Charcuterie Rosette, jambon de Pays, saucisse à la Perche, jambon blanc, etc... (1/2 pers) 22€
- Planche Fromages Chèvre, Camembert, Emmental, Comté, Cantal, St Nectaire (1/2 pers) 24€
- Planche Mixte Charcuterie, Fromages (1/2 pers) 22€
- Planche Crudités Céleri branche, tomate cerise, chou-fleur, carotte, concombre, sauce (1/2 pers) 15€
- Planche Saumon Saumon fumé Norvégien, blinis, citron (1/2 pers) 28€
- Double planche Mixte Charcuterie, Fromages (2/3 pers) 36€
- Double planche Terre-Mer Charcuterie, Fromages, Saumon fumé (2/3 pers) 48€
- Planche Foie Gras Foie gras de Canard entier, toasts, confit d'oignons et figues, 3 tranches, (2/3 pers) 34€
- Planche Sardines (Millésime 2018) *Les Belles de Marseille* Blinis, toasts, beurre 115 gr (1/2 pers) 14€
- Planche Sardines au Pastis *Les Belles de Marseille* Blinis, toasts, beurre 115 gr (1/2 pers) 14€
- Planche Espagnole (2/3 pers) 48€
Jambon Ibérique IGP, Lomo Ibérique de Campo, Chorizo Ibérique Bellota, Morcilla Ibérique Bellota, Pan con Tomate (Toast pulpe d'ail et tartare de tomates), Tortilla de potatoes, Calamar à l'Espagnol, Fromage espagnol
- Planche Italienne (2/3 pers) 48€
Jambon de Parme IGP, Mortadelle Bologna pistachée IGP, Coppa di Parma IGP, Jambon blanc Rostello, Bresaola Della Valtellina Punta d'Anca IGP, antipastis, mozzarella, gressin, olives, Parmesan, Gorgonzola et Pecorino



ACCOMPAGNEMENTS ≈ 300 gr

- Frites portion 5€
- Frites de légumes portion 7€
Panais, Carottes, Betteraves
- Frites de patates douces portion 8€



NOS SULLA PALA à partager

- La Bambina 40 cm 28€

au choix :

- Parma Tomates, mozzarella, jambon de Parme, parmesan
- 4 Fromages Tomates, Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre, Pecorino
- Burratina Tomates, mozzarella, tomate cerise, Burrata, roquette



- La Mama 80 cm 48€

composée des 3 Bambinas :

- Parma Tomates, mozzarella, jambon de Parme, parmesan
- 4 Fromages Tomates, Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre, Pecorino
- Burratina Tomates, mozzarella, tomate cerise, Burrata, roquette

