

Le Jardin de l'Ermitage

NOS SOFT DRINKS

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

NOS BIÈRES PRESSION

.. Heineken	25 cl 4,00€ 50 cl	7,50€
.. Desperados	25 cl 5,00€ 50 cl	8,50€
.. Panaché ou Monaco		
Heineken	25 cl 4,00€ 50 cl	7,50€

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€
.. Rhum Mezan XO (Jamaïca)	12,00€
.. Diplomatico	12,00€
.. Dom Papa	12,00€
.. Rhums arrangés	12,00€
.. Cognac Planat Bio	12,00€
.. Ricard Piscine	8 cl 10,00€
.. Martini blanc ou rouge	8,00€
.. Limoncello	8,00€
.. Malibu	8,00€
.. Get 27	8,00€
.. Get 31	8,00€

NOS BULLES

.. 'Clairette de Die'	75 cl	18,00€
.. Champagne Canard-Duchêne		
.. 'Cuvée Léonie' Brut	75 cl	65,00€
La flûte	15 cl	15,00€
Le magnum	150 cl	128,00€
.. Champagne Ruinart		
.. 'R' de Ruinart Brut	75 cl	95,00€
.. Ruinart 'Blanc de Blancs'	75 cl	140,00€

NOS VINS

ROSÉ

.. 'Route des Plages' IGP Méditerranée		
La btle	75 cl	19,00€
Le verre	15 cl	6,00€
.. 'Château Maimé' AOP Côtes de		
Provence 2024	La bouteille	75 cl 29,00€
.. 'Minuty Prestige' Provence	75 cl	39,00€

BLANC

.. Chardonnay Bourgogne 2024	75 cl	19,00€
Le verre	15 cl	6,00€
.. Chablis Bourgogne	75 cl	39,00€
Le verre	15 cl	9,50€
.. Sauternes Chât Roumieu 2020	75 cl	59,00€
.. Côtes du Rhône		
.. Châteauneuf-du-Pape 'Vieux Télégraphe'		
2021	75 cl	95,00€

ROUGE

.. Loire		
.. Saumur 'Champigny'	75 cl	26,00€
.. Bordeaux		
.. 'Lussac St-Emilion' 2016		
La btle	75 cl	24,00€
Le verre	15 cl	6,00€
.. 'Château Lagarosse' 2012	75 cl	29,00€
.. Haut-Medoc 'Héritage de Chasse-Spleen'		
2021	75 cl	33,00€
.. Saint-Estèphe 'Le C de Calon Ségur' 2020		
La bouteille	75 cl	48,00€
.. Pessac-Léognan 'Château Larrivet		
Haut-Brion' 2017	75 cl	78,00€
.. Moulis 'Château Chasse-Spleen' 2016		
La bouteille	75 cl	98,00€
.. St-Émilion Grand Cru 'Carillon d'Angélus'		
2021	75 cl	185,00€
.. Bourgogne		
.. Pommard 1 ^{er} Cru 'Les Vaumuriens' 2019		
La bouteille	75 cl	85,00€
.. Aloxe Corton 'Domaine Chapuis' 2020		
La bouteille	75 cl	98,00€

NOS SHOOTERS 3 cl au choix

.. 6 shoots	18 cl	29,00€
.. 10 shoots	30 cl	39,00€
Get 27, Tequila, Vodka, Rhums arrangés, Get 31, Limoncello, Gin, Malibu, Whisky		



NOS COCKTAILS

avec alcool 4 cl



- ** **Porn Star** Vodka, maracuja, vanille, fruit de la passion, citron vert accompagné d'un shot de Champagne Canard-Duchêne 15€
- ** **Mojito Royal** Champagne Canard-Duchêne et Rhum Havana 15€
- ** **Spritz St Germain** St Germain, Clairette de Die, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert 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
- ** **Mimosa** Jus d'orange, Champagne Canard-Duchêne 12€
- ** **Tequila Sunrise** Tequila, jus d'orange, grenadine, sucre de canne 12€
- ** **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 Schweppes 12€
- ** **Martini Schweppes** Martini blanc, Tonic Schweppes, citron vert 12€
- ** **Spritz Apérol** Apérol, Clairette de Die , eau gazeuse 12€
- ** **Campari Tonic** Campari, Tonic Schweppes 12€
- ** **Gin Tonic** Gin Bombay Sapphire, Tonic Schweppes, citron vert 12€
- ** **South Side (Côté Sud)** 12€
Gin Bombay Sapphire, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche
- ** **Negroni** Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini rouge 12€
- ** **Honey Sour** Rhum, jus de citron, miel produit à Chalifert 12€

NOS COCKTAILS

sans alcool 15 cl

- ** **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** Venezzio, vin blanc pétillant (sans alcool) 8€



NOS SULLA P

** **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



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 panées** (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) **32€**
- **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 Apéro Croque-Monsieur Maison** (4 pers) **18€**
- **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, Fruits de mer à l'huile,
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€**

LA MAMA À PARTAGER

- **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



NOS COUPES DE GLACES

avec alcool 9,50€

“ Colonel ”

Citron fondant, Vodka et rondelle de citron vert

“ Iceberg ”

Menthe fraîcheur chocolat et Gel 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€
“ Gratin de Fruits de saison en sabayon ”	8,50€
“ 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 2025 - TENUE CORRECTE EXIGÉE

