

The background of the entire page is a soft-focus photograph of green palm fronds. The fronds are long and slender, with some showing signs of aging or damage, such as yellowing and fraying at the tips. They are arranged in a way that creates a sense of depth and texture, with some fronds in sharp focus and others blurred.

LE GARDEN

CARTE

BAR . BISTRO

ICE CREAM

G A R D E N & C I T Y



vanille



chocolat



café



pistache



stracciatella



noisette



fraise



citron



mangue

2 BOULES.

5

3 BOULES.

7

CRÊPE.

3.50

SUNDAE.

3.50

CRÈME DE YAOURT GLACÉE

FRAPPUCCINO.

3.50

CAFÉ FRAPPÉ GLACÉ

TOPPING.

+ 1.20

coulis.

CARAMEL
PÂTE À TARTINER
MYRTILLE
FRAISE
FRAMBOISE
CITRON

brisures.

SPÉCULOS
OREO
COOKIES

DRINKS

G A R D E N & C I T Y - D E ' L Y S B A R

DIGESTIFS.

ARMAGNAC	8
INTEMPOREL 12 ANS	8.50
COGNAC HENNESSY WHISKEY OCCITAN	8
BAILEYS WHISKEY OCCITAN	6.50
GENEPI - CALVADOS	6.50
GET 27 - 31	6.50
IZARRA VERT - JAUNE	5.50
RHUM DON PAPA	8.50
RHUM DIPLOMATICO	8.50
RHUM ZACAPA 23 ANS	9
PATXARAN EGIAZKI	6.50
LIMONCELLO	6.50
MANZANA EGIAZKI	6.50

WHISKIES.

J&B	
JACK DANIEL'S	4
BLACK MOUNTAIN N°2 WHISKEY OCCITAN	7
BLACK MOUNTAIN FUMÉ WHISKEY OCCITAN	4.50
PADDY	8
FOUR ROSES BOURBON	3.50
OBAN	
NIKKA DAYS	
THE HIVE	
SPICE KING	
PEAT CHIMNEY	

SODAS.

COCA COLA - ZÉRO 33CL	3.20
SCHWEPPES TONIC - AGRUMES 25CL	3.20
ORANGINA 25CL	3.20
FUZE TEA 25CL	3.20
JUS DE FRUITS	4
GINGER BEER	3.20
REDBULL	4.50
LIMONADE - SIROP 25CL	2.50
DIABOLO	3

EAUX MINÉRALES.

OGEU PLATE 75CL	4.50
OGEU PÉTILLANTE 75CL	4.50
SAN PELLEGRINO 1L	5
OGEU INTENSE 33CL	3.20

APERÔ

G A R D E N & C I T Y - D E ' L Y S B A R

BIÈRES.

PRESSION SARRIAT BLONDE 25CL	4
PRESSION SARRIAT BLONDE 50CL	7
PRESSION SARRIAT BLANCHE 25CL	4.50
PRESSION SARRIAT BLANCHE 50CL	8
PRESSION SARRIAT IPA 25CL/50CL	4.50/8
PANACHÉ 25CL/50CL	3.50/6
MONACO 25CL/50CL	4/6.50
GALOPIN 12.5CL	2.50
ESTRELLA 33CL	5
EXCELSA 33CL (BIÈRE LOCALE) BIÈRE AMBRÉE	5
LEFFE / LEFFE RUBY 33CL	5.50
1664 SANS ALCOOL	4
SUPPLÉMENT PICON	1
SUPPLÉMENT SIROP	0.50

APÉRITIFS.

SANGRIA 25CL	5
SANGRIA 1L	12
SANGRIA BLANCHE	5/12
KIR 12CL	4.50
CHATAÎGNE, CASSIS, FRAMBOISE MYRTILLE, MÛRE, PÊCHE	
KIR ROYAL 12CL	5.50
PORTO 6CL	4
MARTINI 6CL	4
PASTIS / RICARD 2CL	3
GIN - RHUM - VODKA - TEQUILA 4CL	6.50
COUPE DE CHAMPAGNE 12CL	7
VERRE DE PROSECCO 12CL	5
AMARETTO 6CL	6.50
SUZE 6CL	4.30

À PARTAGER.

planche bigourdane. 14

CHARCUTERIES OU FROMAGES DU PAYS

planche montagnarde. 16

CHARCUTERIES ET FROMAGES DU PAYS

camembert. 12

RÔTI AU MIEL ET AU THYM AVEC SES CROÛTONS

saucisson. 8.50

AIL DES OURS OU JAMBON DE COCHE

COCKTAIL

G A R D E N & C I T Y - D E ' L Y S B A R

CLASSIQUES.

TI PUNCH
PUNCH EXOTIQUE
AMERICANO
CUBA LIBRE
JÄGGER BOMB
MOJITO
CAÏPIROSKA
BLUE LAGOON
MOJITO - FRUITS ROUGES
GORDON MOSCOW MULE

AUDACIEUX.

MOSCOW MULE	6
CAÏPIRINHA	6
APEROL SPRITZ	6.50
JAMES BOND MARTINI	7
AMARETTO SOUR	8
OLD FASHIONED	8
SEX ON THE BEACH	8.50
WHISKY SOUR	9
GIN TONIC GORDON'S	9
GIN TONIC BOMBAY	9
GIN TONIC HENDSRICK'S	9
COCKTAIL DU MOMENT	10
	11
	11

GINs.

CITRON VERT / CITRON JAUNE
CONCOMBRE / HIBISCUS FRAISE

GIN TONIC GORDON'S
GIN TONIC BOMBAY
GIN TONIC BB9
GIN TONIC CITADELLE
GIN TONIC HENDRICK'S

MULES.

MOSCOW MULE
JAMAICAN MULE
LONDON MULE
GORDON WINTER MULE

VINS

G A R D E N & C I T Y - D E ' L Y S B A R

ROUGES.

TI PUNCH
PUNCH EXOTIQUE
AMERICANO
CUBA LIBRE
JÄGGER BOMB
CAÏPIROSKA
BLUE LAGOON
MOJITO - FRUITS ROUGES
GORDON MOSCOW MULE

ROSÉS.

MOSCOW MULE	6
CAÏPIRINHA	6
APEROL SPRITZ	6.50
JAMES BOND MARTINI	7
AMARETTO SOUR	8
OLD FASHIONED	8
SEX ON THE BEACH	8.50
WHISKY SOUR	9
GIN TONIC GORDON'S	9
GIN TONIC BOMBAY	9
GIN TONIC HENDSRICK'S	9
COCKTAIL DU MOMENT	10
	11
	11

BLANCS.

CITRON VERT . CITRON JAUNE CONCOMBRE . HIBISCUS

GIN TONIC GORDON'S
GIN TONIC BOMBAY
GIN TONIC BB9
GIN TONIC CITADELLE
GIN TONIC HENDRICK'S

BULLES.

MOSCOW MULE
JAMAICAN MULE
LONDON MULE
GORDON WINTER MULE

CHAUD

G A R D E N & C I T Y - D E ' L Y S B A R

THÉ BLANC.

CADEAU DES DIEUX 4.50
2-4 MIN À 65-80°C

THÉ VERT.

GUNPOWDER TEMPLE OF HEAVEN 4.50
2-4 MIN À 65-80°C

VIOLETTE & FRAMBOISE 4.50
2-4 MIN À 65-80°C

THÉ NOIR.

EARL GREY BERGAMOTE 4.50
3-5 MIN À 85-95°C

CEYLON OP KENILWORTH 4.50
3-5 MIN À 85-95°C

FRUITS ROUGES 4.50
3-5 MIN 85-95°C

ENGLISH BREAKFAST 4.50
3-5 MIN À 85-95°C

INFUSIONS.

MANGUE & MENTHE 3.50
5-10 MIN À 95°C

BONNE HUMEUR 3.50
5-10 MIN À 95°C

FLEUR DE CAMOMILLE 3.50
5-10 MIN À 95°C

TISANES.

ANIS, CUMIN & FENOUIL 3.50
5-10 MIN À 95°C

GINGEMBRE & CITRON 3.50
5-10 MIN À 95°C

CAFÉ & CHOCOLAT.

CAFÉ - DÉCAFÉINÉ 2

CAFÉ ALLONGÉ 2.50

DOUBLE EXPRESSO 3

CHOCOLAT ITALIEN 4.50

CAPPUCCINO 4

LATTE 4

IRISH COFFEE 8.50

CAFÉ BAILEYS 6.50

CAFÉ POUSSE + NOIQSTETE 3

BISTRO

G A R D E N & C I T Y - D E ' L Y S B A R

ENTRE 12H ET 13H30 SALADES.

- | | | |
|---|---|-------|
|  | à la ferme. | 12 |
| | CHÈVRE CHAUD, NOIX, RAISINS SECS, MIEL | |
| | à la pêche. | 15.50 |
| | TRUITE, AGRUMES, TOMATES CERISES | |
|  | au potager. | 12 |
| | LÉGUMES GRILLÉS, BETTERAVE, RADIS BLANC ITALIEN | |

GRILLADES.

- | | |
|--|-------|
| terre. | 14.50 |
| CONTRE FILET DE BOEUF, SAUCE BÉARNAISE | |
| mer. | 16.50 |
| GAMBAS GRILLÉS | |
| pommes grenailles au four . riz basmati | |

DESSERTS.

- | | |
|---|---|
| sweety. | 5 |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT
CRÈME ANGLAISE OU COULIS DE FRAISES | |
| cheesy. | 7 |
| ARDOISE DE FROMAGES | |

PIZZA

G A R D E N & C I T Y - D E ' L Y S B A R

AUGUSTE.

12

JAMBON BLANC, MOZZARELLA RÂPÉE

MICHEL.

14.80

BLEU DE BREBIS, CHÈVRE, BREBIS AOC,
MOZZARELLA RÂPÉE

PEIO.

14.80

JAMBON SERRANO 12 MOIS AOP, BREBIS AOC

JEAN.

14.80

CHÈVRE, MOZZARELLA RÂPÉE, MIEL, NOIX

GASTON.

14.80

REBLOCHON, LARDONS, OIGNONS



BASILE.

14.80

LÉGUMES GRILLÉS MAISON, BURRATA,
MOZZARELLA RÂPÉE

ULYSSE.

17

TRUITE FUMÉE, TOMATES CERISE, ROQUETTE

ALESSIO.

18

COPPA, CHAMPIGNONS, BURRATA
ROQUETTE, BURRTA

06 51 81 94 58

SERVICE DE 12H À 13H30 ET DE 19H À 21H30
SUR PLACE AU BAR OU À EMPORTER

Carte

COCKTAILS 9.00€

MOJITO : rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

GORDON WINTER MULE : gin, citron vert, menthe, concombre et gingerbeer

APEROL SPRITZ : apérol, prosecco et eau gazeuse

CAÏPIRINHA : cachaça, citron vert et sucre de canne

MOSCOW MULE : vodka, citron vert et ginger beer

JAMES BOND MARTINI : vodka, martini blanc, olives et citron

AMARETTO SOUR : amaretto, jus de citron et d'orange pressé et jus d'ananas

BOISSONS SANS ALCOOL 5.50 €

BORA BORA : jus d'ananas et de maracuja, citron vert & sirop de grenadine

VIRGIN MOJITO : citron vert, feuilles de menthe fraîche, sucre de canne & eau gazeuse

CITRONNADE : faite maison chaude ou froide

FRAPPUCCINO : café au lait frappé

COCKTAIL GARDEN 11.00€

Consultez notre barman et laissez-vous tenter par sa suggestion !

SODAS

Coca-Cola, Zéro 33cl	3,20€
Schweppes tonic/agrumes 25cl	3,20€
Limonade, Sirop 25cl	2,50€
Jus de fruits à base de concentré 25cl	3,00€
Orangina 25cl	3,20€
Fuze Tea 25cl	3,20€

EAUX MINÉRALES (1L)

Badoit	4,90€
Perrier	5,00€
San Pellegrino	5,00€
Vittel (25cl)	3,50€
Ogeu plate ou pétillante (75cl)	4,50€

BIÈRES

Bière pression Stella 25cl	4,00€
Bière pression Stella 50cl	7,00€
Panaché 25cl	3,50€
Monaco 25 cl	4,00€
Excelsa 33cl (<i>bière locale</i>)	5,00€
<i>blonde/blanche/ambrée</i>	
Leffe 33cl	5,50€

LES WHISKIES (4cl)

J&B	6,50€
Jack Daniel's	7,00€
Glenfiddich 12 ans	8,00€
Black Mountain N°2 - <i>whiskey occitan</i>	8,50€
Black Mountain fumé	8,50€

LES APÉRITIFS

Kir 12cl	3,00€
<i>châtaigne, cassis, framboise, myrtille, mûre, pêche</i>	
Porto 4cl	4,00€
Martini 4cl	4,00€
Pastis/Ricard (2cl)	4,00€
Gin, Rhum, Vodka, Tequila 4cl	6,50€
Verre Prosecco	5,00€
Coupe de champagne Paul Romain	7,00€

LES DIGESTIFS (4cl)

Armagnac Intemporel 12 ans	8,00€
Cognac Hennessy VS	8,00€
Baileys	6,50€
Genepi, Calvados	6,50€
Get 27/31	6,50€
Izarra Vert/Jaune	6,50€
Rhum Don Papa	8,50€
Rhum Diplomatico	8,50€
Rhum Zacapa 23 ans	9,00€

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00€
Allongé	2,50€
Chocolat Chaud Italien	4,50€
Cappuccino	4,00€
Latte	4,00€
Infusions Malfitano - <i>voir carte</i>	4,50€
Thés Malfitano - <i>voir carte</i>	4,50€
Irish coffee	7,00€