



J
LES
JARDINS
DU LOTUS
SLOW GASTRONOMY

ENTREES

| | |
|--|-----|
| BROCOLI TEMPURA. Green coconut curry, feta, cacahuete | 90 |
| PETITE SALADE VERTE | 70 |
| NOTRE SALADE CEASAR Coeur de romaine, poulet grillée, crumble, parmesan, vinaigrette à l'ail | 120 |
| CARPACCIO DE POULPE Vinaigrette au citron, câpres, oignons rouges | 120 |
| SARDINES MARINEES Avec pain au levain | 90 |
| DE LA FERME Légumes Bio grillés, servi avec notre green goddess vinaigrette | 80 |
| CEVICHE DU JOUR Loup bar, jus de citron , onion rouge, guacamole | 180 |
| AVOCADO TOAST Radis, petit pois, feta, concombre, oeuf poche | 140 |

ENTREES

HUITRES DE SAISON 6/12
Mignonette, sauce picante maison

6 / 150
12 / 280

FRITES, TRUFFE ET PARMESAN

60

☯ CREAMY & SPICY SOUPE DE MAÏS (TROIS FACONS)

90

☯ CRUDITES ORGANIQUES, HUMMUS ROSE, OLIVES MIXTES 120

GUACAMOLE MAISON.
Endives & tortilla chips

90

BURRATA.
Tomates heirloom organique, radis, concombre, pommegrenade, croûtons

120

☯ CRUDO DE THON.
Gingembre, échalotes frites, caviar orange, marinade asiatique

180

CRAB CAKES SLIDERS.
Garlic & lemon Aioli, mango salsa

180





LES

JARDINS

DU LOTUS

SLOW GASTRONOMY

PLATS

TARTAR DE FILET MIGNON 190
Os a moelle, pain au levain , frites maison

🍷 BABY LOBSTER & SHRIMP ROLL 240
Pain brioche, homard, mayonnaise maison epice, frites

CHOUX FLEUR ORGANIQUE ROTI 120
Sauce tahini & cacahuète, pommegrenade , pois-chiches, menthe

TACOS DE CREVETTE 190
Crevette au panko noix de coco, salade de choux, mayonnaise épicée, pico de gallo la mangue

🍷 BLACK ANGUS TACOS 220
Guacamole, salsa roja, pico de gallo

🍷 CREAMY RISOTTO 220
Crevettes, épinard, petits pois verts, chips de parmesan

SALMON POKE BOWL 140
Riz, tartar de saumon, edamame, mangue , sauce asiatique, Gnocchi fromage gorgonzola





LES

JARDINS

DU LOTUS

SLOW GASTRONOMY

PLATS

FAJITAS DE POULET 190

Make your own, salsa roja, guacamole, feta, creme sure

QUESADILLA FAUX-FILET 150

Salsa avocat, pico de gallo

SPAGHETTI A LA TRUFFE 190

FILET MIGNON 240

Purée de pomme de terre & sauce chimichurri

POULPE BRAISE 190 • NEW

Purée de pommes de terre, olives, chimichurri, pommegrenade

BRANZINO ENTIER 210

Légumes organiques & citron

LINGUINI AU LANGOUSTE 240

Sauce rose & pesto

STEAK TOMAHAWK (pour 2 personnes) 800

avec frites, gnocchi gorgonzola, legumes



LES

JARDINS

DU LOTUS

SLOW GASTRONOMY

ALL DAY BRUNCH

- | | | |
|---|--|-----|
| 🍴 | ŒUFS BÉNÉDICTE HOMARD Pain brioche, fromage cheddar, oeufs poché, hollandaise | 220 |
| 🍴 | ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON, YOGURT ET GRANOLA MAISON | 80 |
| 🍴 | PAIN PERDU, DULCE DE LECHE Crème glace à la vanille & popcorn au caramel | 140 |
| | ŒUFS BÉNÉDICTE À LA TRUFFE Champignons & pomme de terre, hollandaise à la truffe | 180 |
| | ŒUFS FLORENTINE Épinard organique, saumon fumé, oeufs poché & hollandaise verte | 150 |
| | MEXICAN STYLE HUEVOS Oeufs cuits au four dans une sauce tomate épicée, feta, crème sure, avocat, coriandre | 140 |
| 🍴 | TOAST AVOCAT ET SAUMON FUMÉE | 130 |
| | BOWL DE JEUNER 2 oeufs au plat, avocat toast, tomates organiques, hummus, fromage de chèvre | 140 |

DESSERTS

| | |
|---|----|
| CHURROS & NUTELLA | 90 |
| COCONUT TRES LECHES | 90 |
| LES JARDINS TIRAMISU | 90 |
| PAVLOVA EXOTIQUE | 90 |
| TARTE CITRON | 90 |
| FONDANT AU CHOCOLAT BLANC (Commander a L'avance) | 90 |
| BOULE DE CREME GLACEE | 50 |

