



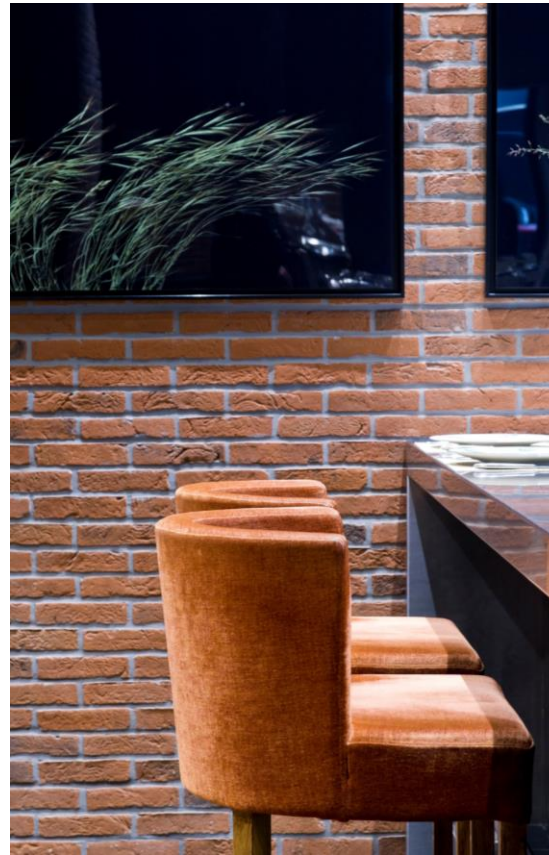
LE JARDIN

BRASSERIE

Niché d'un côté du parc, Le Jardin alterne une ambiance bon enfant entre sa terrasse bucolique sans égal au cœur de la capitale champenoise, et une bâtisse aux allures d'immense loft, aménagée dans un style résolument contemporain autour d'une cuisine ouverte.

Se déroule ici une carte spontanée, mais toujours travaillée autour de la générosité, du produit, et en conservant le même approvisionnement exigeant qu'à la table Le Parc**.

Ainsi le Jardin s'impose comme le lieu idéal de vos événements privés et professionnels.





NOS PROPOSITIONS DE DÉJEUNERS ET DÎNERS

**Maquereaux en courte nage
acidulée**

ou

**Œuf parfait
Emulsion de parmentier et
lardons**



**Filet de cabillaud rôti
Sauce encre de seiche épicée
Topinambours compotés**

ou

**Paleron de bœuf confit
« Stroganoff »
Oignons grelots
Pommes frites à la fleur de thym**



**Ile flottante, pralines roses
ou
Vacherin citron, menthe et miel**



LE JARDIN
BRASSERIE

MENU DU JARDIN

*Disponible du dimanche soir
au vendredi midi (hors jours fériés)*

39 €

Hors boissons

**Un choix de menu unique est demandé
à partir de 16 personnes**

85 €

Avec accords mets et vins

*Coupe de Champagne
Deux verres de vin
Eau minérale et café*





LE JARDIN
BRASSERIE

MENU DÉCOUVERTE

50 €

Hors boissons

Un choix de menu unique est demandé
à partir de 16 personnes

95 €

Avec accords mets et vins

*Coupe de Champagne
Deux verres de vin
Eau minérale et café*

Pâté en croûte de volaille,
champignons et foie gras
Pickles de saison

ou

Tartare de Saint-Jacques
aux agrumes



Dos de bar nacré
Sauce aux algues

Pommes frites à la fleur de thym

ou

Médailon de veau grillé
Condiment torréfiés

Jus aux noix

Topinambours compotés



Poire pochée au Ratafia et vanille
Amandes et sorbet poire

ou

Sablé au chocolat 65%
Caramel et praliné grué

Escargots de Bouzy
Noilly Prat
Epinards et pleurotes

Noix de Saint-Jacques
Betteraves rouges de nos
maraîchers

Médailon de veau grillé
Condiments de chicons torréfiés
Jus de veau aux noix

Poire pochée au Ratafia et vanille
Amandes et sorbet poire



LE JARDIN
BRASSERIE

MENU RÉGION

60 €

Hors boissons

115 €

Avec accords mets et vins

*Coupe de Champagne
Deux verres de vin de la région*

*Ratafia
Eau minérale et café*



Bib Gourmand



GARDINIER



RELAIS &
CHATEAUX



LE JARDIN
BRASSERIE

NOS PRESTATIONS
ADDITIONNELLES

Assiette de fromages de la région
14 €

Gâteau d'anniversaire personnalisé
10 €

Menu enfant (*jusqu'à 12 ans*)
Plat, dessert et boisson
19 €

Salon privatif
à partir de 300 €





LE JARDIN
BRASSERIE

VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS

Bérénice Pichot

Responsable commerciale

Courriel : evenements@lescraayeres.com

Tél : +33 (0)3 26 24 90 72

Lucas Kleinclauss

Directeur du restaurant

Mail : lejardin@lescraayeres.com

Tél : +33 (0)3 26 24 90 90

INFORMATIONS PRATIQUES

Brasserie Le Jardin

7 avenue du Général Giraud

51100 Reims

