



L'orangerie
Bar • Salon de thé • Restaurant



Les boissons alcoolisées / Alcoholic beverages

Pression normande « Déesse blonde » (4,8°) → 25 cL	5,90 €
<i>Norman draft beer</i>	→ 50 cL 8,90 €
Bière normande blanche « Givrée » (5,5° - 33 cL)	6,90 €
<i>Norman white beer « Frozen »</i>	
Bière normande blonde « Brin de Folie » (6,5° - 33 cL)	6,90 €
<i>Norman blonde beer « Touch of madness »</i>	
Bière normande blonde aux fruits rouges « Folle des Bois » (6,8° - 33 cL)	6,90 €
<i>Norman blond beer with red fruits « Mad of the Woods »</i>	
Bière normande ambrée « Dément'Brée » (7° - 33 cL)	6,90 €
<i>Norman amber beer « Dément'Brée »</i>	
Bière normande brune « Sombre Folle » (8,5° - 33 cL)	6,90 €
<i>Norman brown beer « Dark Crazy »</i>	
Cidre brut (6° - 33 cL) - Cider	4,90 €
Monaco (4,5° - 25 cL)	5,90 €
Panaché (4,5° - 25 cL)	5,50 €
Vin AOC Côtes du Rhône (rouge), de Provence (rosé) ou de Ventoux (blanc)	
<i>AOC wine Côtes du Rhône (red), Côtes de Provence (rosé) or Côtes de Ventoux (white)</i>	
→ verre seul (12 cL) - glass alone	4,50 €
→ verre et rillettes de poulet - glass and chicken rillettes	9,90 €
→ verre et assiette de fromages - glass and plate of cheese	9,90 €
→ pichet - pitcher	25 cL - 6,50 € 50 cL - 9,00 €
Vin blanc IGP Côtes de Gascogne	
<i>PGI white wine Côtes de Gascogne</i>	
→ verre seul (12 cL) - glass alone	6,00 €
→ bouteille (75 cL) - bottle	25,50 €
Vin rouge AOC Corbières Château Luc BIO	
<i>AOC organic red wine Corbières Château Luc</i>	
→ verre seul (12 cL) - glass alone	6,50 €
→ bouteille (75 cL) - bottle	29,90 €

CONSUMMATION OBLIGATOIRE
POUR TOUTE PERSONNE ASSISE
EACH PERSON SEATED
MUST ORDER SOMETHING

Les softs / Softs

Vittel, San Pellegrino (50 cL)	3,90 €
<i>Still water Vittel, Sparkling water San Pellegrino</i>	
San Pellegrino (1 L) - Sparkling water San Pellegrino	5,90 €
Jus de fruit (25 cL) orange, abricot, ananas	3,50 €
<i>Juice orange, apricot or pineapple</i>	
Jus de pomme artisanal (25 cL) - Artisanal apple juice	4,00 €
Orange ou Pamplemousse ou Citron pressé (20 cL)	5,00 €
<i>Squeezed orange or grapefruit or lemon</i>	
Ice tea, Orangina, Schweppes agrum' (25 cL)	3,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Perrier (33 cL)	3,50 €
Limonade artisanale (25 cL) - Lemonade	3,00 €
Sirop à l'eau (25 cL) - Water syrup	3,00 €
<i>Nos parfums de sirop Monin®:</i>	
<i>fleur de sureau, lavande, violette, rose, grenadine, fraise, cerise,</i>	
<i>framboise, cassis, banane, kiwi, pastèque, melon, pêche, orgeat,</i>	
<i>citron, citron vert, anis, menthe verte.</i>	
<i>Our Monin® syrup flavors:</i>	
<i>elderflower, lavender, violet, rose, grenadine, strawberry, cherry,</i>	
<i>raspberry, blackcurrant, banana, kiwi, watermelon, melon, peach, orgeat,</i>	
<i>lemon, lime, anise, spearmint.</i>	
Diabolo (25 cL) - Syrup with lemonade	3,50 €
Lait aromatisé (25 cL) - Flavored milk	3,50 €

Supplément : Sirop 1€ - Rondelle de citron 0,30 €
Extra : Syrup 1€ - Lemon slice 0,30 €

Miam...

Miam...

Retrouvez toutes nos gourmandises au verso de cette carte!



Les boissons chaudes / Hot drinks



**PIQUE-NIQUE
INTERDIT**

Expresso - Espresso	2,00 €
Double expresso - Double espresso	3,50 €
Café allongé - Long coffee	2,00 €
Café crème - Coffee cream	2,80 €
Décaféiné - Decaffeinated	2,00 €
Café viennois - Viennese coffee	4,00 €
Affogato	5,00 €
Glace vanille dans un café, éclats de speculoos <i>Vanilla ice cream in a coffee, speculoos topping</i>	
Cappuccino	3,50 €
Chocolat chaud - Hot chocolate	4,00 €
Chocolat viennois	4,90 €
<i>Viennese chocolate</i>	
Café gourmand - Gourmet coffee	6,90 €
Thé gourmand - Gourmet tea	7,90 €
Thé & infusion Kusmi Tea BIO - Organic tea & infusion	4,00 €



LES MÉLANGES EXCLUSIFS BIO :

- Prince Wladimir : thés noirs, agrumes, vanille et épices
- Anastasia : thés noirs, bergamote, citron et fleur d'oranger
- White Anastasia : thé blanc, thé vert, bergamote, citron et fleur d'oranger

THÉS NOIRS BIO :

- English Breakfast : mélange de thés noirs de Ceylan et d'Assam
- Earl Grey : thé noir de Chine aromatisé bergamote

THÉS VERTS BIO :

- Thé vert nature
- Thé vert à la menthe
- Thé vert au jasmin
- Thé vert gingembre-citron

THÉS BIEN-ÊTRE BIO :

- BB Detox : thé vert, maté et pamplemousse
- Sweet Love : thé noir, poivre rose, guarana et épices

INFUSIONS BIO :

- Be cool : plante, réglisse et menthe
- Verveine
- Rooibos vanille

ORGANIC EXCLUSIVE BLENDS :

- Prince Wladimir : black teas, citrus fruits, vanilla and spices
- Anastasia : black teas, bergamot, lemon and orange blossom
- White Anastasia : white tea, green tea, bergamot, lemon and orange blossom

ORGANIC BLACK TEAS :

- English Breakfast : blend of Ceylon and Assam black teas
- Earl Grey : Chinese black tea flavored with bergamot

ORGANIC GREEN TEAS :

- Natural green tea
- Mint green tea
- Jasmine green tea
- Ginger-lemon green tea

ORGANIC WELLNESS TEAS :

- BB Detox : green tea, maté and grapefruit
- Sweet Love : black tea, pink pepper, guarana and spices

ORGANIC INFUSIONS :

- Be cool : plant, liquorice and mint
- Verbena
- Vanilla rooibos

Supplément lait - Extra milk 0,50 €



Les plats / The dishes

Servis de 12h à 14h30
Served from 12 p.m. to 2:30 p.m.

Salade saumon > salade verte, crudités, saumon et citron 16,90 €
Salmon salad > green salad, raw vegetables, salmon and lemon

Salade poulet > salade verte, poulet, parmesan, sauce César ... 15,90 €
Chicken salad > green salad, chicken, parmesan cheese, caesar sauce

Tarte salée **BIO** accompagnée de sa salade 15,90 €
Organic salty tart with salad

Croque-monsieur, salade et chips Vitelotte 13,90 €
> Jambon, Saumon, Végétarien ou 3 fromages
Croque-monsieur, salad and Vitelotte crisps
> Ham, Salmon, Vegetarian or 3 cheeses

Bagel, salade et chips Vitelotte 15,90 €
> Petit Français : jambon, camembert, cream cheese, moutarde, cornichon
> Norvégien : saumon fumé, concombre, cream cheese, jeunes pousses, citron
> Italien : fromage de chèvre, poivron, tomates séchées, cream cheese, pesto
> Indien : poulet tika, crudités, poivron, cream cheese, sauce mangue

Bagel, salad and Vitelotte crisps
> Little French : ham, camembert, cream cheese, mustard, pickle
> Norwegian : smoked salmon, cucumber, cream cheese, young plants, lemon
> Italian : goat cheese, dried tomatoes, pepper, cream cheese, pesto
> Indian : tika chicken, raw vegetables, pepper, cream cheese, mango sauce

Pâtes à la bolognaise 12,90 €
Pasta bolognese

Pâtes au saumon 12,90 €
Salmon pasta

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) 10,50 €
> Sandwich pizza avec concombre tomate à la vinaigrette ou Pâtes au beurre
+ 1 sirop à l'eau au choix
+ 1 boule de glace
Children's menu (under to 10 years)
> Pizza sandwich with cucumber tomato vinaigrette or pasta with butter
+ 1 water syrup of your choice
+ 1 scoop of ice cream



Les grignotises / Snacks

Servies à toute heure de la journée
Served at any time of the day

1 pers. / 1 person 2pers. / 2 people

Rillettes de poulet 6,50 € 11,50 €
au poivre vert ou piment d'Espelette

Chicken rillettes with green pepper or Espelette pepper

Rillettes et verre de vin 9,90 € 17,90 €
Chicken rillettes and glass of wine

Assiette de fromages - Cheese plate 6,50 € 11,50 €

Assiette de fromages et verre de vin .. 9,90 € 17,90 €
Plate of cheese and glass of wine



Les glaces de la ferme

1 boule
3€

2 boules
5,50€

3 boules
7,50€

Sorbets : Fraise / Fruit de la passion / Mangue / Framboise / Citron jaune / Cassis

Crèmes glacées : Vanille de Madagascar / Pistache / Yaourt / Chocolat extra / Café / Menthe aux copeaux de chocolat / Noix de coco / Caramel au beurre salé

Chantilly 1,00 € Coulis chocolat ou caramel 0,50 €

Farm ice cream

1 scoop
3€

2 scoops
5,50€

3 scoops
7,50€

Sorbets : Strawberry / Passion fruit / Mango / Raspberry / Lemon / Blackcurrant

Ice creams : Madagascan vanilla / Pistachio / Yoghurt / Extra chocolate / Coffee / Mint with chocolate shavings / Coconut / Salted butter caramel

Sweet whipped cream 1,00 € Chocolate or caramel coulis 0,50 €



Autres glaces / Other ice cream

Magnum amandes ou chocolat blanc 3,90 €
Magnum almonds or white chocolate

Les desserts et gourmandises / Desserts and delicacies

Servies à toute heure de la journée / Served at any time of the day

Yaourt de la ferme (différents parfums) 3,90 €
Farm yoghurt (different flavors)

Cake aux fruits **BIO** Fruit cake 6,90 €

Cake au chocolat **BIO** Chocolate cake 6,90 €

Pavlova et sa compotée de fruits faite maison 7,90 €
Pavlova and homemade fresh fruit compote

Kouign amann **BIO** et sa glace de la ferme caramel beurre salé 7,90 €
Kouign amann and salted butter caramel farm ice cream

Brioche perdue et sa glace de la ferme vanille 7,90 €
French toast and vanilla farm ice cream

Cookie de la ferme - Farm cookie 3,00 €

Cannelés de la ferme (x4) - Farm cannelés (x4) 3,90 €

Muffin > Chocolat, Myrtille ou Caramel noix de pécan 4,90 €
Muffin > Chocolate, Blueberry or Pecan caramel



VIN D'HONNEUR RÉCEPTION

Plus d'infos & de photos
sur notre site internet
www.orangerie-jardins-suspendus.fr

