



LE JARDIN PÊCHEUR

Le jardin Pêcheur propose une cuisine de produits frais, privilégiant qualité et circuits courts au rythme des saisons.

Le Jardin Pêcheur est une Entreprise Adaptée de restauration.

Cela signifie que 80 % des salariés qu'elle emploie ont le statut de travailleurs handicapés.

L'équipe vous remercie de soutenir son projet social et solidaire.

Ce projet a pu être réalisé grâce aux concours financiers de :



Nos formules

Formule du jour

du lundi au vendredi le midi

Entrée / Plat / Dessert (choix entre une viande ou un poisson) 17 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 14,8 €

Plat 12,6 €



Formule Petit Pêcheur

(enfant jusqu'à 12 ans) 7,5 €

Steack haché par nos soins ou saumon frites

glace

sirop à l'eau ou limonade



Nos planches à partager

Planche mixte de charcuterie 15 €

Planche mixte de charcuterie et fromage 15 €

Nos Salades

Salade Périgourdine, magret fumé, foie gras, gésiers, noix 17 €

Salade de l'Océan, saumon fumé, crevettes, anchois, bulots 17 €

Salade du Jardin, crudités de saison 15 €

Notre Carte

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison.

ENTREES

Crevettes Bouquets aiöli	8,5 €
Saumon d'Isigny fumé maison et gravelax, caviar de poisson volant wazabi	12 €
Assiette de Bulots	9 €
Huitres du Médoc, les 6	12 €
Foie gras maison, chutney et toast	12 €

POISSONS

Turbot à la plancha	24 €
Poisson de la criée du jour	22 €
Burger de Thon	24 €
Marmite de la mer	22 €

VIANDES

Confit de canard	20 €
Burger de Boeuf	20 €
Côte de Boeuf 500 g	25 €

VEGETARIEN

Assiette végétarienne	20 €
-----------------------	------

Desserts et Glaces

Pavlova aux fruits de saison	7 €
Crème brûlée	7 €
Mousse au chocolat	7 €
Dessert du moment	7 €
Le fromage du jour	7 €
Café, Déca, Thé gourmand	7 €
Glace 3 boules	7 €

Nos glaces et sorbets sont élaborées par un Maître artisan glacier «Glace des Alpes.

Glaces:	Sorbets:
- Vanille bourbon	- Fraise Sanga
- Chocolat Valrhona	- Cassis
- Café 100 % Arabica	- Framboise
- Caramel beurre salé sel de Guérande	- Mangue
- Pistache de sicile	- Citron vert
- Noix coco	- Passion

1 boule	2,5 €
2 boules	5 €
3 boules	7 €
supplément Chantilly maison	0,8 €

NOS COUPES GLACEES
(non comprises dans les menus)

Dame blanche	
3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly	9 €
Chocolat liégeois	9 €
2 boules chocolat, 1 boule vanille, Chantilly, coulis de chocolat	
Café liégeois	9 €
2 boules café, 1 boule vanille, Chantilly, coulis de café	
Caramel liégeois	9 €
2 boules caramel, 1 boule vanille, Chantilly, coulis de caramel	
Coupe fruits rouges	9 €
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, Chantilly, coulis de fruits rouges	

Nos boissons sans alcool

CAFETERIE:

Espresso ou décaféiné	1,7 €
Espresso macchiato	2,1 €
Double espresso	3,4 €
Espresso allongé	2 €
Latte	4 €
Cappuccino	4 €
Moka	4 €
Chocolat Chaud	3,5 €
Espresso viennois	2,1 €
Chocolat viennois	3,8 €
suppléments : chantilly,	0,5 €

Thés :

English breakfast, jasmin, ceylan, chai, earl grey, thé vert,	3 €
thé vert à la menthe, oolong	3 €
Tisane : verveine, rooibos, camomille	3 €

EAUX :

Eau Plate ou Gazeuse Abatilles	50cl : 3 € -75cl : 4 €
--------------------------------	------------------------

SOFT:

Sirop à l'eau :

Fraise, grenadine, orgeat, pêche, menthe, citron,	25 cl	1,5 €
Diabolo : fraise, pêche, menthe, citron	25 cl	3,5 €
Limonade	25 cl	3 €
Coca cola ou zéro	33 cl	3 €
Fuzetea	25 cl	3 €
Orangina	25 cl	3 €
Schweppes tonic ou agrumes	25 cl	3 €
Cacolac	20 cl	2,8 €

JUS DE FRUITS :

Jus de Tomate, pomme bio, abricot, ananas,	25 cl	3 €
--	-------	-----

BOISSON MAISON

Jus d'orange frais pressé	(15cl) 2,80 €	(25cl) 3,50 €	(33cl) 5 €
---------------------------	---------------	---------------	------------

Bière bouteille sans alcool :

Tourtel Twist citron	27.5cl	3 €
----------------------	--------	-----

Notre eau en carafe est filtrée par nos soins

Nos boissons alcoolisées

BIERES PRESSION

1664	33cl: 4,2€	50cl: 6 €
1664 Blanche, bière de saison, grimbergen blonde	33cl 4,8 €	50cl 6,8 €

BIERES BOUTEILLES

Grimbergen ambrée	33cl	4,8 €
Skoll de Tuborg	33cl	4,5 €
Tigre Bock Brune	27.5cl	4,5 €
Bière du sorcier	33 cl	4,5 €
Guinness canette	27.5cl	4 €

Cidre :

Cidre brut artisanal Basque «TOPA»	33cl	4,2 €
------------------------------------	------	-------

Alcools (4 cl) :

Vodka Wyborowa	5 €
Vodka Exquisite	8,5 €
Ron Diplomatico	8,5 €
Ron Havana 3 ans	5 €
Gin Seagram	5 €
Téquila Olmeca Blanco	5 €
Whisky Ballantine's, Whiskey Paddy	5 €
Whisky Cardhu, Jack Daniel's, Moon Harbour, Knockando, Cragganmore, Bushmills, Lagavulin	8,5 €

Apéritifs (6cl) :

Martini blanc, rouge	3,2 €
Porto blanc ou ruby	3,2 €
Lillet rouge, blanc	3,5 €
Pineau rouge	3,2 €
Pastis ou Ricard (2 cl)	2,7 €

Digestifs (4 cl) :

Cognac Bourgoin verseau	7,5 €
Cognac Bourgoin Micro barrique	8,9 €
Limoncello	4,5 €
Armagnac duc de Camilhac	7,5 €
Armagnac Dom.Marquestau VSOP	8,9 €
Get 27	5 €

Nos Cocktails

SANS ALCOOL (12cl)

Coco Lada : Crème de coco, Vanille, Crème et Ananas	6,5 €
Magic Amazon : Kiwi, Aloe Vera, Pomme verte, Banane, Orange	6,5 €
Passion Tropic : Fraise, Pêches, Ananas, Crème	6,5 €

AVEC ALCOOL (12cl)

Swimming Pool : Rhum, Vodka, Crème de coco, Curaçao bleu, Ananas	7,5 €
Pinacolada : Rhum, Crème de coco, Vanille, crème et Ananas	7,5 €
Zombie : Rhum, Abricot, Grenadine, Ananas, Citron vert	7,5 €
Sex on the Beach : Vodka, Papaye, Melon, Maracuja, Ananas	7,5 €

CLASSIQUES (12cl)

Spritz (apérol, prosecco, eau gazeuse, rondelle orange)	7,5 €
Martini Tonic (blanc ou rouge), Gin Tonic, Limoncello Tonic	6,0 €
Kir crème de mûre ou cassis	3,5 €
Kir royal crème de mûre ou cassis	4,5 €

Notre Carte des Vins

ROUGE :

	Au verre (12.5 cl)	Bouteille 75 cl
Château La tour de By, médoc	7 €	28 €
Chateau Lescure cadillac côte de Bordeaux	4,5 €	22 €
Les Montils, St Nicolas de Bourgueuil		22 €
Domaine Bousquet, Malbec, vin biologique	4,5 €	20 €
A de Olivey, Pessac Léognan	5,5 €	26 €
Chateau de Vimont, Graves	5 €	24 €

BLANC :

Domaine Bousquet, Chardonnay, vin bio	5 €	22 €
Château Lescure sauvignon	4,5 €	20 €
Chateau de Vimont, Graves	5 €	24 €
Macon Village Julien Guillot		39 €

BLANC LIQUOREUX :

Chateau les Miaudoux	5 €	24 €
Chateau Lescure moelleux	5 €	24 €

ROSE :

Le lys, Buzet		17 €
---------------	--	------

CHAMPAGNE :

Louis Tollet brut 1er cru	6 €	30 €
Drappier Zéro dosage		40 €

VIN EN CARAFE :

Château les Miaudoux, AOC bergerac bio 25cl rouge, blanc		4 €
Château les Miaudoux, AOC bergerac bio 50cl rouge, blanc		7,5 €

pour connaître les millésimes veuillez interroger nos serveurs.

Vous souhaitez organiser
une soirée d'entreprise ?
une rencontre associative ?
une soirée privée ?
un repas de famille ?

NOTRE SALLE PRIVATIVE à L'ETAGE
VOUS ACCUEILLE !

Notre équipe se tient à votre disposition,
pour répondre à vos sollicitations.

Contactez nous par mail à
bordeaux@lejardinpecheur.com

Vous êtes responsable d'une entreprise de plus de 20 salariés ?

Vous êtes assujetti à l'obligation d'emploi de 6 % de travailleurs handicapés ?

- En devenant client du Jardin Pêcheur, Entreprise Adaptée, vous pouvez remplir 50 % de cette obligation.

La loi du 11 février 2005 vous permet en effet de déduire de votre contribution AGEFIPH la partie du chiffre d'affaire que vous générez aux Entreprises Adaptées.

En fin d'année notre restaurant vous fournira une attestation d'unité bénéficiaire que vous déduirez de votre obligation réglementaire.