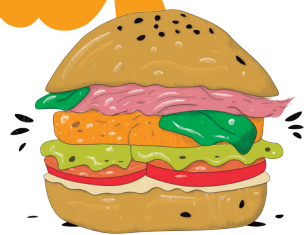


• Restaurant végétarien •

# Menu

Les Jardins du Taillefer



Toute l'équipe du restaurant vous souhaite la bienvenue au coeur de notre ferme et vous souhaite un très bon appétit !

100%

Gourmand  
Local  
Végétarien

## Vins

Vin de la semaine au verre

Voir ardoise

Cidre doux/brut «La Ferme du Coteau»  
*/Cider sweet or dry*

11€ 75cl

### Rose

Rose sourire - Domaine du Séminaire

18€ 75cl

Sec et minéral / *Dry and rustic*

5€ le verre

Faugères Les collines - Domaine Ollier Taillefer

16€ 50cl

Couleur et arômes intenses / *Intenses color and flavors*

20€ 75cl

### Blanc

Liberty Nage - Château de Nage

18€ 75cl

Sec et fruité, arômes d'agrumes / *Dry and fruity, citrus fruits flavor*

5€ le verre

Chasselas - Les vins du Léman

23€ 75cl

Mûr, fruité et très expressif / *Mature, fruity with character*

### Rouge

Côtes du Rhône - Domaine du Séminaire

18€ 75cl

Frais, fruité tout en équilibre / *Fresh, fruity with balance*

5€ le verre

Faugères Les collines - Domaine Ollier Taillefer

17€ 50cl

Charnu avec du caractère / *Flashy with character*

22€ 75cl

## Les Jardins du Taillefer

- Vente de fruits et légumes tous les lundis et jeudis soirs de 16h30 à 19h30
- Restaurant végétarien ouvert en été 7j/7 midi et soir
- Nuits insolites en cabane en bois ou tipi durant tout l'été !

## Amuse-bouches

**Trio de tartinades du jardin** (uniquement le soir)  
Selon disponibilité / It depends on availability

6€

## Plats

### Le burger végétarien

Steack de céréales et de légumes aux épices, fromage de la région  
/ Cereals and vegetables spicy steack, local cheese

de 14€  
à 18€

### Les assiettes découvertes

Toasts de chèvre chaud, salade composée et crudités / Hot goat  
toast, salad and raw vegetables

Tartine végétarienne, salade composée et crudités, fromages de la  
région / Vegetarian toast, salad and raw vegetables, local cheese

## Fromages et desserts

### Assiette de fromage locaux

Assortiment de fromages au lait de vache et/ou chèvre

8€

### Dessert gourmand

Voir ardoise / Look at the slate

6€

### Glaces et sorbets artisanaux

Fraise du jardin, vanille, menthe-chocolat, fleur de lait, framboise /  
Strawberry, vanilla, mint-chocolate, milk flower, raspberry

3€

## Tous les soirs

Suggestion du  
jour

18€

Voir ardoise / Look at  
the slate

## Formule midi

1 plat au choix  
1 dessert/glace  
1 café/thé

19,50€

## Menu enfant

Une boisson, la suggestion enfant et une boule de  
glace au choix / One drink, one lunch and one scoop of ice cream

12€

Nous avons une licence petite restauration, l'accol est servi  
exclusivement accompagné d'un repas.

## Boissons fraîches

### Apéritif maison

Hand-made aperitif drink

4,5€

### Jus frais du moment

selon récoltes

Voir ardoise

Fresh juice of the moment

### Jus pomme ou poire

Apple or pear juice

2,6€

### Sirops artisanaux

Grenadine, menthe, myrtille

Grenadine, mint,

2€

### Eau gazeuse

Sparkling water

3,5€ 33cl

4,5€ 50cl

## Bieres

### A la pression / Draught bear

La Baujue blonde 5°

3,5€ 25cl

7€ 50cl

### En bouteille / Bottle bear

Glu'Ten'Free, blonde sans gluten 6°

La glapone, double lager 7°

Flor'ale, ambrée 6°

La Muzungu, brune 5,5°

5,5€ 33cl

## Boissons chaudes

### Tisane ou thé (noir ou vert)

Infusion or tea (black or green)

2,50€

### Expresso

1,50€

### Double expresso

2,50€