



BOISSONS

Chaï.....	3 €
Thé 123par'thé, Jardins de Gaïa.....	2,50 €
Théière pour deux.....	5 €
Café Lagarde expresso.....	1,20 €
Café Lagarde allongé.....	1,50 €
Café au piston pour trois	4,50 €
Café au piston pour cinq	6 €
Jus de fruits frais.....	3 €
Lassi.....	4 €
Sirop.....	1 €
Eau Carola.....	1 €

DOUCEURS

Part de gâteau.....	3 €
Tartelette.....	3,50 €
Pâtisserie indienne.....	3,50 €
Boule de glace.....	2,50 €
Kulfi à la pistache.....	5 €

Ici, tout est préparé avec soin le matin avec des fruits bio de saison, des oeufs et du lait de la Ferme de l'Ill et de la farine de l'Oelenberg.

Le Jardin du Bistrot s'inscrit dans une démarche d'économie locale et tient à limiter son impact sur l'environnement en réduisant ses déchets au minimum.

LE JARDIN ZEN - PATISSERIES ET GATEAUX 2019



Kulfi à la pistache (contient du lactose, des fruits à coques) : glace lactée à la pistache, en forme de cannelé, vendue à la pièce. Dessert glacé indien traditionnel dont l'origine remonte à l'époque moghol (XVI^e siècle)



Ladoo coco, par 3 (contient du lactose) : boule crue au lait concentré sucré et à la noix de coco rapée, vendues par 3. Gourmandise souvent préparée pour les festivals et les fêtes



Nan Khatai, par 3 (contient du lactose, des fruits à coques) : petit sablé rond à la poudre d'amandes et à la semoule, vendus par 3. Originaire de la région de Surat, inspiré d'une recette de pain persan



Gulab Jamun, par 3 (contient du gluten, du lactose) : boule de pâte épicée au fromage frais et raisin sec, frite puis marinée dans un sirop à l'eau de rose, vendues par 3. Le nom Jamun est aussi celui d'un fruit indien



Halwa à la carotte (contient du lactose, des fruits à coques) : dessert doux et épicé à la semoule de blé et aux carottes cuites dans le lait, à la texture proche du pudding, typique de l'Inde du Nord. Possible en version vegan.



Kesari à la mangue (contient du lactose, des fruits à coques) : dessert à la semoule et à la purée de mangue, à la texture proche du pudding. Le terme kesari (signifiant « safrané » dans plusieurs langues) se réfère à sa couleur jaune orangé. Possible en version vegan



Tartelette panna cotta au thé earl grey (contient du gluten, du lactose) : version individuelle de la tarte à la pâte sablée, garnie d'une panna cotta légère infusée au thé. Des variantes seront proposées tout au long de l'été (cardamome, rose, cannelle, thé matcha...)



Tartelette crue citron et mangue (vegan) : pâte à tarte crue à base de dattes et flocons d'avoine, garnie d'un curd citron et mangue. Des variantes seront proposées tout au long de l'été avec les fruits de saison (banane, abricot, cerise, quetsche, pêche...)



Thandai cheesecake (vegan) : le thandai est une boisson lactée préparée avec un mélange de noix et d'épices, associée à la fête de Holi. Ici en version cheesecake sur une pâte crue à base de flocons d'avoine, vendu à la part.

Seront également préparés des eaux infusées (avec menthe, verveine, gingembre, cannelle, agrumes...), un jus de fruits frais du jour (selon le marché), un lassi au fruit (boisson au lait et yaourt mixée avec fraise, banane, mangue, pêche...selon le marché) et des glaces maison variant tout au long de l'été (parfums cardamome, banane, cannelle, amande, rose, thé, café, yaourt...).

