



LE JARDIN BRASSERIE

Nichée 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.

Le Chef Philippe Mille s'affranchit ici du protocole pour dérouler une carte spontanée, mais toujours travaillée autour de la générosité, du produit, et en conservant le même sourcing 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 DEJEUNERS ET DINERS

Œuf parfait, crème de cèpes

ou

**Salade de lentillons de la
Champagne, jambon de Reims**

**Merlu rôti, sauce curcuma
Courges Butternut sautées**

ou

**Caille rôtie, sauce au cidre
Pommes frites
À la fleur de thym**

**Banoffee flambé au Marc de
Champagne**

Ou

**Crème brûlée parfumée au
café de chez C.Person**



LE JARDIN
BRASSERIE

MENU DU JARDIN

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

33€ (hors boissons)

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

75€ (avec accords mets et vins)

Coupe de Champagne

Deux verres de vin

Eau minérale et café



G GARDINIER





LE JARDIN
BRASSERIE

MENU DECOUVERTE

50€ (hors boissons)

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

90€ (avec accords mets et vins)

Coupe de Champagne

Deux verres de vin

Eau minérale et café



*Un choix de menu unique est demandé
à partir de 14 personnes*

**Escargots juste poêlés,
aux lardons**

ou

**Fraîcheur de Saint Jacques,
en tartare**



**Filet de dorade au four,
Poireaux, sauce Champagne
Mousseline de céleri boule**

Ou

**Quasi de veau,
Sauce au Saté**

**Pomme frites
à la fleur de thym**



**Crème brûlée parfumée au
café de chez C.Person**

ou

**Biscuit chocolat et cerises
Amarena**

**Escargots juste sautés,
aux lardons**

**Filet de dorade au four,
poireaux, sauce Champagne**

**Quasi de veau sauce au Saté,
Mousseline de céleri boule**

**Sablé aux pommes,
comme une tarte Tatin**



LE JARDIN
BRASSERIE

MENU REGION

55€ (hors boissons)

100€ (avec accords mets et vins)

Coupe de Champagne

Deux verres de vin de la région

Ratafia

Eau minérale et café



 **GARDINIER**





LE JARDIN
BRASSERIE

NOS PRESTATIONS ADDITIONNELLES

Assiette de fromages
14€

Gâteau d'anniversaire personnalisé
10€

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

Salon privatif
à partir de 300€





LE JARDIN
BRASSERIE

VOS CONTACTS PRIVILEGIES

Mélanie Arnould

Assistante commerciale

Mail : melanie.arnould@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

