

La tarjeta



*les jardins
le Restaurant*

● **Menú Comme à la Maison** 18€
Solo al mediodía

Entrada
Ensalada de roquefort y nueces
Plato de embutidos

Plato
Hampe Aubrac salsa forestal
Ravioles de salmón con estragón

Postre
Tarta de manzana
Tarta de limón

● **Menú les Jardins** 28€

Entrada
Gaspacho de tomate y albahaca
Clafoutis con Saint Marcellin (puerros, champiñones, tocino, hierbas)

Plato
Brocheta de gambas con salsa alioli
Lado de ternera de Ségala etiqueta roja con salsa de gorgonzola

Postre
Sopa de fresa, menta, albahaca y helado de vainilla
Tarta Tatin y helado de caramelo

● **Menú Découverte** *signature* 38€

Entrada
Plato de foie gras casero

Plato
Pollo crujiente con foie gras en salsa forestal

Postre
Moelleux a la Castaña

● Plats

Cassoulet casero Albigeois <i>spécialité locale</i>	22€
Magret de pato entero con tomillo y miel (unos 300 g)	25€
Arroz de cordero con salsa de perejil	23€
Camembert caliente, jamón de campo y miel	18€
Bavette de Aloyau Aubrac, salsa Roquefort (180 g)	21€
Ratón de cordero confitado, salsa alioli casera	23€
Tortilla de champiñones y hierbas	16€
Crujiente de pollo con foie gras, salsa forestal <i>signature</i>	22€
Trozo de salmón con salsa de ajo	20€
Brocheta de gambas, salsa alioli	26 €
Ravioles de cabra y miel, salsa roquefort y nueces	18 €
Salchicha Aligot <i>spécialité Aveyronnaise</i>	23 €

● La elección de los niños

Pechuga de pollo asada o filete picado, patatas fritas y ensalada	12€
Salchicha Aligot	12€

● Suppléments

Plato de patatas fritas	7€
Plato de Aligot	9€
Suplemento de salsa	2€
<i>Salsa de roquefort, gorgonzola, alioli, bosque</i>	

● Ensaladas

Crujiente de cabra caliente con miel 19€

Ensalada, cebolla roja, tomate cherry, tocino, huevo, parmesano, patatas fritas caseras

Ensalada italiana 19€

*Ensalada, tomate cherry, melón, sandía, jamón de campo, mozzarella de búfala,
Viejo Rodez*

Ensalada César 19€

Ensalada, pollo asado, cebolla roja, picatostes de pan, huevo duro, viejo Rodez

● Hamburguesas

● Doble

Hamburguesa de ternera Aubrac Classic 16 € 20 €

Hamburguesa de ternera Aubrac Bacon 18 € 21 €

Hamburguesa de ternera Aubrac Roquefort 18 € 21 €

Hamburguesa de ternera Aubrac Cabra 18 € 21 €

Hamburguesa de ternera Aubrac Chorizo 18 € 21 €

Hamburguesa de ternera Aubrac 3 quesos 20 € 24 €

● Plato de aperitivo

Tabla de embutidos 9€

Para dos 15€

Tabla de embutidos y queso 11€

Para dos 17€

Soft

Coca-cola ou sans sucre (33cl)	3€70
Jus de fruits : Pomme, orange, ACE, tomates, abricot (25cl)	3€70
Ice-tea (25cl)	3€70
Schweppes Tonic ou agrumes (33cl)	3€70
Sprite (33cl)	3€70
Franta (33cl)	3€70
Orangina (25cl)	3€70
Perrier (33cl)	3€70
Bouteille d'eau (1l)	3€20
San Pellegrino (1l)	4€70
San Pellegrino (50cl)	2€90

Café, Thé et Infusion	1€90
Café Viennois	4€20
Chocolat au lait chaud	3€00

Alcohol

Kir : pêche, mûre cassis	3€70
Martini blanc ou rouge	3€70
Porto	3€70
Muscat	3€70
Suze	3€70
Ricard	2€70
Whisky Ballantine's	7€00
Whisky Jacks'Daniel	8€00
Vodka, Rhum, Gin	7€00
Get 27, Baileys	7€00
Poire, Framboise	7€00
Cognac, Armagnac	7€00

Cóctel

Sex on the beach	9€00
Vodka, crème de pêche, jus d'orange sirop de grenadine	
Spritz	9€00
Apérol, vin mousseux, eau gazeuse	
Morito	9€00
Rhum, menthe, sucre de canne, Perrier	
Bloody Marry	9€00
Vodka, jus de tomate, citron, celeri	

Cerveza de barril

	ALC VOL	25cl	50cl
Loburg blonde	5,7%	4€30	8€00
Leffe blonde	6,6%	4€50	8€50
Hoegaarden blanche	4,8%	4€00	7€50

Cerveza Aubrac

	ALC VOL	33cl
Aubrac blonde	5,6%	4€30
Aubrac blanche	4,9%	4€30
Aubrac ambrée	5,0%	4€30
Aubrac brune	8,0%	4€30

Cerveza sin alcohol

	ALC VOL	33cl
Leffe sans alcool	0,0%	4€30

les jardins
le bar

Vinos

	• Vidrio 12cl	• Jarra 25cl	• Jarra 50cl	• Botella 75cl
Rojo				
<hr/>				
AOP Gaillac Domaine Barreau	4€50	8€00	15€00	18€00
AOP Pic saint loup Château Lancyre	6€00	9€00	16€00	22€00
AOP Terrasses du Larzac Domaine de l'Argenteille	7€00	13€00	21€00	24€00
AOP Terrasses du Larzac Le Clos de Serre, Cuvée Saint-Jean	7€50	13€50	22€50	26€00
AOP Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier, Cuvée du domaine	6€50	9€50	16€00	22€00
AOP Morgon Domaine de la Bêche	6€00	9€00	16€00	22€00
AOP Saint Joseph Domaine Courbis Cuvée l'île de Roche	8€00	14€00	25€00	32€00
Rosado				
<hr/>				
AOP Gaillac Domaine Barreau, Cuvée Augustin	5€50	8€00	15€00	18€00
IGP Méditerranée Mirati	4€50	7€00	12€00	16€00
AOP Côtes de Provence Domaine Clos Réal, Cuvée Réal	7€00	12€00	20€00	25€00
Blanco				
<hr/>				
AOP Gaillac Domaine Barreau, Cuvée Augustin	5€50	8€00	15€00	18€00
IGP Pays d'Oc : Domaine Preignes le vieux	4€50	7€00	12€00	16€00
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Joy Enjoy Moelleux	5€00	9€00	16€00	22€00

● Plato de queso

| Roquefort, Brie y Cantal, mantequilla 9€

● Postres

Fondant de chocolate 8€00
Crema inglesa y nata montada

Moelleux con castañas 8€00
Crema inglesa y nata montada

Crema brulée catalana 8€00
Con caramelo de mantequilla salada

Profiterole 9€00
Con helado a elegir, chocolate derretido y nata montada

Tarta tatin 8€00
Bola de helado de café, crema batida

Tarta de manzana 7€00
Bola de helado a elegir, nata montada

Sopa de fresa, menta y albahaca 9€00
Con helado de vainilla, nata montada

● Suplemento chantilly 1€50

● Helados

Banana Split 9€00

Dama Blanca 8€00

Colonel 9€00

1 Bola 2€90

2 Bola 4€90

3 Bola 6€50

● Suplemento chantilly 1€50

Helado

Vainilla

Chocolate

Caramelo de mantequilla salada

Ron de uva

Café

Sorbete

Limón amarillo

Frambuesa

Fresa

les jardins
le Restaurant

les jardins
le bar

les jardins
DE
L'ARCHEVÊCHÉ 

15 bis Place de l'Archevêché Albi France
Réservation : Les Jardins Le Restaurant

Carte au 01 mai 2026

0033 6 68 55 16 47