



# LE MENU FOOD GARDEN

Servies avec frites maison et sauce maison

**CHEZ NOUS, TOUT EST FAIT MAISON**  
**ALL OUR FOOD IS 100% HOMEMADE WITH LOVE**

Toutes les viandes proviennent de fermes locales

## PLATS

- **Pork Belly** 18€  
Poitrine de cochon / 8h
- **Pulled Pork** 17€  
Épaule de cochon / 15h
- **Shawarma d'Agneau (sur le Grill)** 18€  
Agneau Mariné dans du Yaourt, des Epices et du Citron
- **Cuisse de Poulet Cajun Smoké** 16€  
Poulet fumé Marinade Cajun / 4h
- **L.A Galbi (sur le Grill)** 18€  
Bœuf Mariné à la Coréenne sur le Grill
- **Special Meat plate / 2 pers** 45€  
Poitrine de cochon, Épaule de cochon, Poulet
- **Veggie plate** 15€  
Panaché de légumes de saison confits et fumés
- **Fish (selon arrivage)**

## SIDES (accompagnements)

- **Frites Maison** Petite 4€ - Grande 6€
- **Chili** 4€
- **Maïs Grillé** 3€
- **Salade** 3€
- **Légumes grillés** 4€

## DESSERTS

- **Tiramisu** 5€
- **Brioche perdue au lait de coco et fruit de saison** 5€
- **Mousse au chocolat maison** 5€

Prix nets TTC