

Les Jardins Sainte Victoire préservent l'essence
des emblématiques Jardins du Cloître en prônant
les mêmes valeurs de **localité et de saisonnalité**.

Une carte inspirée
par Michel Portos,
Chef doublement étoilé



La saisonnalité guidant
chaque recette



Un lieu de partage, une cuisine
talentueuse et créative



Une nouvelle génération
de cuisiniers issus
des apprentis d'Auteuil*



Des produits locaux
respectueux de l'environnement**



L'inclusion et l'insertion
professionnelle au cœur du restaurant

*Mobilisée selon les opportunités de recrutement

**Selon disponibilité auprès de nos producteurs & fournisseurs

FORMULES

Petit-déjeuner

• TOUS LES JOURS
JUSQU'À 11H00 •

Express

Petite boisson chaude au choix + 2 mini viennoiseries au choix

7,10€



Continental

Petite boisson chaude au choix + 2 mini viennoiseries au choix
+ pain avec beurre et confiture + jus d'oranges pressées 20cl

12,50€



Brunch

Petite boisson chaude au choix + Œufs au plat ou brouillés au bacon
+ 2 mini viennoiseries au choix + pain avec beurre et confiture
+ Jus d'oranges pressées 20cl

17,00€



Viennoiseries

Croissant 2.40€
Pain au chocolat 2.50€
Pain aux raisins 2.70€



FORMULES

Déjeuner et Dîner

ENTRÉE * PLAT

OU

PLAT * DESSERT

Boissons non comprises
(+4€ POUR LE PLAT SIGNATURE)

36€



ENTRÉE * PLAT * DESSERT

Boissons non comprises
(+4€ POUR LE PLAT SIGNATURE)

43€



Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

1 plat du jour + 1 glace au choix + sirop à l'eau

16€



A la carte

Recettes inspirées par Michel Portos

ENTRÉES

Tatin d'endives - 12€ 

Cake salé aux légumes, salade de jeunes pousses - 13€ 

Petite salade de chèvre chaud, noix, figue et lard croustillant - 14€

Velouté de champignons, trompette de la mort en persillade, croûtons - 14€ 



PLATS

Plat du jour - 25€

Arancini, sauce tomate au curry vert - 24€ 

Grande salade de chèvre chaud, noix, figue et lard croustillant - 24€

Poitrine de veau aux épices douces, mousseline de patate douce - 28€

Volaille fermière rôtie, velouté de maïs torréfié au lait de coco, julienne multicolore, pop corn - 27€

Burger du moment :

steak haché frais, sauce blanche aux épices et aux herbes fraîches,
fêta, oignons rouges, salade, frites fraîches - 25€

Tartare de bœuf (origine France) classique, frites fraîches - 25€

Matelote d'anguille blanche de Martigue, garniture d'une blanquette - 28€

Filet de dorade laqué aux épices, nouilles sautées aux légumes et coriandre



DESSERTS

Verrine provençale, crème à la fleur d'oranger, fruit de saison rôti - 12€

Salade de fruits du moment - 13€

Tarte à la myrtille, glace vanille - 14€

Finger chocolat, caramel et noisette - 14€

Café gourmand (expresso ou thé) - 12€

 VÉGÉTARIEN

NOS FOURNISSEURS



Nous *privilégions* un approvisionnement
auprès de *producteurs locaux*
et partageant *nos valeurs* de durabilité
et de *respect* de l'écosystème.

Retrouvez ci-dessous quelques-uns de nos partenaires.

Produits de la mer



Toute la marée

Viandes et produits de la mer



Saboros

Produits carnés Bio locaux



Alazard & Roux

Pain



Boulangerie T65



Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes.



Prix nets. Service compris.
SSP PROVINCE - RCS Créteil 534 681 697
Capital : 213.943,60 € - SIÈGE : ATOME, 5 RUE CHARLES DE GAULLE 94140 ALFORTVILLE, Septembre 2025