



LE JARDIN
— CREOLE —
EN YVELINES

BY BABETTE DE ROZIÈRES

Le Jardin Créole en Yvelines



RESTAURANT

Cuisine Antillaise

Accueil jusqu'à 21h15 du mercredi au dimanche

*Babette, vous remercie d'avoir choisi sa table
et vous souhaite la bienvenue
au Jardin Créole en Yvelines*

Le restaurant « Jardin Créole en Yvelines » situé en plein cœur de Maule (78), juste à côté de la gare et à 40mn de Paris Montparnasse (ligne directe), vous accueille dans un cadre agréable, cosy, chaleureux, convivial et vous propose un voyage culinaire aux Antilles dans un décor élégant et raffiné typiquement créole.

Il ouvre une véritable fenêtre sur les îles en plein cœur de MAULE.

La cuisine de Babette est à l'image de sa culture créole :
authentique, généreuse et sans chichi !

Sur la carte, un éventail de plus de 20 plats se déploie pour vous faire découvrir des saveurs exotiques d'une grande subtilité. Le savoir-faire traditionnel est assuré par Babette, le chef Oumar ANNE et sa brigade.

En salle règne une atmosphère créole inédite orchestrée par Josy grâce à son somptueux décor offrant à chaque table, une parenthèse hors du commun.

Babette et son équipe vous accompagnent aussi pour tous vos événements professionnels ou privés et vous souhaitent la bienvenue et un excellent appétit !

CUISINE AUTHENTIQUE CREOLE DEPUIS 1979

Retrouvez dans notre boutique :

Les livres de Babette, ses T-shirts, tabliers, tote bags

NOS APÉRITIFS



Punches et Cocktails Rhumerie

10,00 EUR

Punch passion - Punch gingembre - Punch ananas Punch au piment - Punch coco - Planteur des îles - mojito au rhum agricole - Punch babette
Ti punch traditionnel an nous

Cocktails sans Alcool

8,00 EUR

Le Goyavier (goyave, citron, cassis) **La belle caresse** (orange, citron, pamplemousse)

Le doudou fleur d'hibiscus (bissap) sans alcool

Virgin Mocktail

8,00 EUR

Virgin mojito - Virgin concombre - Virgin plantation au jus de canne à sucre (selon saison)

Kirs pétillants sensation

Kir pétillant à la passion- coco- banane verte - Habanero (piment) 14,00 EUR

Kir Champagne Brut
passion - banane - cassis

18,00 EUR

Apéritifs classiques

Martini Rouge

8,00 EUR

Coupe de Champagne

15,00 EUR

Digestifs Rhumerie

Rhum d'amour les petits secrets de Babette

12,00 EUR

Nos Rhums vieux

JM

26,00 EUR

Rhum AOC

29,00 EUR

Saint James Quinttescence

29,00 EUR

POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT



- Velouté de fruits de mer façon créole* 12,00 EUR
Velouté de fruits de mer façon créole
- Méli mélo d'acras de morue* 12,00 EUR
sur chiffonnade de laitue et sa crème aigre douce
- Duo de boudin créole* 12,00 EUR
fondant et sa petite crudité de saison vinaigrette de canne à sucre
- La verrine de « chiquetai » de morue* 15,00 EUR
épicée au jus de citron vert et brunoise de concombre
- Féroce moelleuse d'avocat* 14,00 EUR
sur sa rosace fraîcheur de concombre
- Fricassée de queues de gambas* 15,00 EUR
à la crème safranée au parfum de piment vert
- Succulent Crabe farci* 16,00 EUR
au parfum de piment végétarien et aux herbes fraîches
- Le panier créole de Babette* 18,00 EUR
un assortiment gourmand d'entrées
- Gaspacho créole fraîcheur épicé* 12,00 EUR
à la fleur d'hibiscus concombre et cœur de bœuf (en été seulement)

LE JARDIN
CREOLE
BY BABETTE DE ROZIÈRES

DANS LA NASSE DU PÊCHEUR

<i>Noisette de requin (selon arrivage)</i> en colombo mijotée au jus de mangue verte (selon arrivage)	21,00 EUR
<i>Pavé de morue rôtie</i> confiture d'oignons rouges à l'aigre doux	22,00 EUR
<i>Risotto moelleux créole de la mer</i> ses fèves au jus de lambi	23,00 EUR
<i>Calalou créole de Babette</i> aux gambas haddock et lard fumé	24,00 EUR
<i>Blanquette d'espadon et gambas</i> sauce crémeuse de noix de coco épicée légèrement safranée	25,00 EUR
<i>Cocotte de la mer des caraïbes de poissons et crustacés</i> mijotés à la crème de homard et épices douces (assortiment de poisson et crustacés)	34,00 EUR
<i>Sauté de grosses crevettes géantes tigrées</i> crème safranée aux épices douces	35,00 EUR
<i>Fricassée de langouste (selon arrivage)</i> huile de roucou en sauce créole de babette	55,00 EUR



LE PLAISIR DE LA VIANDE ET VOLAILLE

<i>Belle et Délicieuse Cuisse de poulet</i> en colombo des coolies Guada aux épices des îles	19,00 EUR
<i>Dés de cochon roussis façon grand-mère</i> parfumés au 5 épices et jus de tamarin	24,00 EUR
<i>Cuisse de poulet boucané</i> à la sauce chien pimentée comme aux Antilles	21,00 EUR
<i>Rougail saucisse</i> en mode réunion et riz zembrocal	26,00 EUR
<i>Assortiment signature de viandes et volaille grillées</i> aux deux sauces insolentes (servi l'été)	28,00 EUR
<i>Souris d'agneau</i> mijotée aux épices douces au parfum de miel fleurs	36,00 EUR
<i>Pain perdu du lendemain » Bokit an nous »</i> et sa garniture de frites de patate douce (uniquement le mercredi)	18,00 EUR

PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto crémeux créole

21,00 EUR

au giraumon et légumes de saison légèrement safrané et copeaux de parmesan

Salade gourmande jardin

18,00 EUR

sauce créoline aigre douce (mangue, batavia, concombre, poivron, maïs, ananas)
servie l'été uniquement



LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Riz créole « le forban »

de la Réunion en grain parfumé

Haricots rouges

cremeux typique des îles



LÉGUMES AU CHOIX EN SUPPLÉMENT

5,00 EUR

Banane plantain en purée, Patate douce croustillante



EN ÉTÉ FORMULE TEA TIME 10 EUROS

Dégustation seulement l'été en terrasse

10,00 EUR

P'tit punch et accras ou the et gâteau

Uniquement de 17h30 à 19h du mercredi au samedi



Nos plats sont faits maison mijotés et cuisinés dans la pure tradition antillaise normalement épicés et très peu pimentés pour vous permettre de mieux les apprécier

En cas de restrictions ou d'allergies alimentaires, nous vous invitons à nous en faire part.



PRIX NETS - aucun supplément n'est dû par le client - NET PRICES

LE BOUQUET DES DESSERTS

9,80 EUR

Moelleux au chocolat

cœur coulant de caramel au beurre salé en robe anglaise

Ananas confit au miel de marie galante

servi avec sa glace ananas et copeaux de noix de coco

Fondant au chocolat

cœur coulant de chocolat noir crème façon Cho-do parfumée à la vanille bourbon

Blanc manger coco crémeux et fondant de Babette

Délicieux Confit de banane tigrée

aux épices parfumées et zeste de citron vert au parfum d rhum ambré

Assiette de trois sorbets exotiques du moment

coulis de fruits rouges à la menthe (3 parfums au choix)

Bolée crémeuse de chocolat traditionnel créole

au gros Kako pays (en hiver seulement)

Tarte moelleuse à la noix de coco

servie tiède et sa glace coco tout coco



MENU ENFANT MOINS DE 12 ANS

Petite crudité de saison

et ses petits acras de morue

19,00 EUR

Pilon de poulet au coca cola

et épices douces et sa rosace de riz créole

Glace vanille ou chocolat



MENU CLUB AFFAIRES

35,00 EUR

SERVI LE MIDI (HORS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS)

Apéritif

Kir pétillant au choix

Entrée

Assiette créole de Babette (boudin créole +acras sur crudités de saison)

Plat au choix

Délicieuse Cuisse de poulet en colombo des coolies de Guadeloupe aux épices insolentes
Pavé de morue en court bouillon créole au beurre de roucou

Dessert au choix

Fondant au chocolat en robe anglaise à la vanille bourbon
Assiette de sorbet et coulis de fruits rouges (2 parfums au choix)

1/2 bouteille d'eau minérale et 1 verre de vin inclus

Le Jardin Créole en Yvelines



Cuisine authentique créole By Babette de Rozieres

Grand prix 2022 du rayonnement français pour la gastronomie

Tous les Vendredis et samedis soir MUSIC LIVE

Le mercredi soirée bokit : venez déguster vos bokits en famille !



Privatisation pour vos invitations confidentielles de 30 à 60 personnes

Nous organisons vos cocktails et repas à votre demande
de 10 à 300 personnes

Plats à emporter sur commande

18 boulevard Paul Barré - Maule (78)

Tel : 01 34 92 79 88 et 06 43 56 55 55

Horaires d'Ouverture

Ouvert du Mercredi au Dimanche midi et soir

de 12h à 15h30 et de 19h à 22h30

Fermeture hebdomadaire lundi & mardi

Formule Tea Time

l'après-midi en terrasse l'été

La boutique de Babette : livres de Babette T-shirts- tabliers

Cours de cuisine de 10h à 12h le mercredi

jardin.creole@orange.fr

Téléphone : 01 34 92 79 88 et 06 43 56 55 55

www.le-jardin-creole-en-yvelines.com