

The background of the entire page is a close-up photograph of a tea set. In the upper left, a white teacup with a gold rim and floral pattern is filled with a golden liquid. To its right is a matching teapot. In the foreground, a silver fork rests on a floral-patterned plate. The plate contains several pieces of bread, some of which are topped with small, round, reddish-brown and yellowish-brown seeds or grains. The tablecloth is covered in a dense floral pattern with red, purple, and green tones.

# AU FOND DU JARDIN

Strasbourg

*Brunch & Tea Time*

Délicatesse † digeste pour un moment de bonheur.. Hors du temps

*Vous êtes dans un lieu de détente, la précipitation nuit à la qualité du service.  
De même, les sonneries de téléphones portables s'accomodent fort mal dans l'ambiance Tea time.  
Merci de votre compréhension.*

Servi le dimanche, à l'heure du Brunch

# Dandy Street

*Le brunch des gourmets...*

*Quoiqu'il arrive, restons so british !"*

*Cocktail de fruit*

*Madeleine salée du moment*

*Velouté aux petits légumes de saison*

*Salade de jardinier  
et son pain maison à l'infusion de thé*

*Oeuf à l'anglaise et sa garniture*

*Cottage tartelette*

*Cheese cake salé*

*Assiette de dégustation des desserts du moment*

*Votre boisson d'accompagnement :  
Thé du voyage, café ou vin poétiques ...*



Menu à 39 €, boisson comprise

*Servi le dimanche, à l'heure du Brunch*

# *Victoria Garden*

*Harmonies d'un petit jardin sucré - salé ....*

*Cocktail de fruit*

*Salade de jardinier  
et son pain maison à l'infusion de thé*

*Oeuf à l'anglaise et sa garniture*

*Scone salé, souvenir de l'écossoise...*

*Madeleine salée du moment*

*Madeleine du voyage sucrée*

*Petite douceur de saison*

*Votre boisson d'accompagnement :  
Thé du voyage, café ou vin poétiques ...*



Menu à 32 €, boisson comprise





*Le dimanche, à l'heure du brunch,  
ainsi qu'à l'heure du goûter, de 16h15 à 18h30*

# *Picadilly Brunch*

*Tout en douceurs...*

*Cocktail de fruit*

*Scone doré au four servi avec du beurre, crème,  
confiture et miel de Lavande du Lubéron*

*Le feuilleté de Cancalle aux pommes caramélisées*

*Baguette de pain maison à l'infusion de thé*

*Tasse de chocolat chaud du moment*

*Madeleine du voyage sucrée*



Menu à 18 €, boisson comprise

# Les Chocolats du Voyage...

Depuis 15 ans, "les Chocolats chauds - créations"  
par Laurent renaud

\*: Nouveauté

- Le Normandy** : Chocolat chaud velouté à la crème de Normandie 6,30 €
- Rêverie d'Enfance** : Souvenir de la baie de Cancale, le chocolat au caramel au beurre salé 6,30 €
- Chocolat Suisse** : Mariage de chocolats noirs et Vanille Bourbon 6,30 €
- Darlington** : Note de violette, rose et orchidée, pointe de Tiramisu, chocolat au lait 6,30 €
- \***Holy night** : Chocolat noir et lait aux effluves caramélisés, pointe d'agrumes et touche de rhum. 6,90 €
- Noellian** : Chocolat noir aux effluves d'oranges et agrumes de Noël 6,30 €
- Orient Express** : Chocolat noir à feuille de Havane et pointe de caramel 6,30 €
- Madame** (Hommage à Audrey Hepburn) : Chocolat noir poudré et pointe de Earl grey 6,30 €
- Cornouailles** : Chocolat noir et lait, rehaussé par un nuage de Bâileys 6,90 €

## Les cafés

- L'expresso ou décaféiné 3,00 €
- Café double 3,90 €
- Café crème 5,10 €





## *Histoire de Thés*

### *Consultez notre carte de thés*

*La naissance d'une collection de Thés suite à une rencontre au coeur de Paris. Imaginée par Fred & Laurent, conçue et réalisée par un célèbre maître de Thé.*

**La théière 1 personne**

7,00 €

### *Les Cocktails maison*

**Exil** : *Nectar de mangue, ananas, coco et pointe de citron vert*

6,80 €

**Lovely** : *Nectar de fruits rouges et de cassis, violette et pointe de fleur d'oranger*

6,80 €

### *Selection de Vins fins*

	<i>Le verre (18cl)</i>	<i>La bouteille (75cl)</i>
<b>Cuvée Apollinaire</b> : <i>Domaine Brand &amp; fils - Eguersheim AOC</i>	8,10 €	34,00 €
<b>Montlouis-sur-Loire</b> : <i>Demi-sec - "Le rocher des Violettes". AOC</i>	7,10 €	31,00 €
		<i>La bouteille (37,5cl)</i>
<b>Saint Chinian</b> : <i>Domaine "Viranel". AOP</i>	6,60 €	16,00 €
<b>Brouilly</b> : <i>Domaine "Pardon". VDP</i>	7,60 €	18,00 €
<b>Champagne Cattier- Chgny-les-roses</b> : <i>Brut rosé premier cru. AOC</i>	10,00 €	<i>La coupe (16 cl)</i>
<b>Victoria</b> : <i>Champagne rosé, cerise, rose...</i>	9,50 €	<i>La coupe (16 cl)</i>

### *Nectars*

**Fraise, Abricot ou Mangue**

3,50 €

**1/2 Vittel ou 1/2 Badoit**

3,20 €

# A l'heure du goûter

## Les Pâtisseries maison

---

- L'assiette de Madeleines Gourmandes : 3 pièces 8,50 €
- Le Cake moelleux du jour : Les 2 tranches 7,50 €
- Le dessert du jour : Du mercredi au samedi 8,00 €

## Du côté des Cornouailles

---

*So british !*

- Scones dorés au four servi avec du beurre, crème, confiture et miel de Lavande du Lubéron (les 2 pièces) 8,50 €

## Formule dégustation

---

Formule, boisson comprise à 17,00 €

A l'heure du goûter, votre boisson au choix, accompagnée d'une Assiette Selection des desserts du moment.

**Votre boisson :** Thé du voyage, café, chocolat chaud ou nectar de fruit

---



  
**AU FOND DU JARDIN**  
*Strasbourg*  
*Les Madeleines du Voyage*



**FRED**

Décorateur et concepteur artistique  
d'« Au Fond du Jardin »,  
il est le chef d'orchestre de la maison.



**LAURENT**

Il est le concepteur et créateur des Madeleines  
du Voyage et des saveurs culinaires d'« Au Fond  
du Jardin ».



**UNE PASSION**

Voilà 15 ans que Fred & Laurent  
imaginent et élaborent tout ce que vous aimez  
« Au Fond du Jardin »

La boutique  
Mercredi - Jeudi  
Vendredi - Samedi  
10h à 13h  
et 14h30 à 18h30  
Le Dimanche  
11h à 18h30

Tea Time :  
Mercredi - Jeudi  
Vendredi - Samedi  
14h30 à 18h00  
Le Dimanche  
16h15 à 18h00

Le Brunch  
du Voyage :  
Le Dimanche  
à partir de 12h15

  
6, rue de la râpe - 67000 - Strasbourg - 03 88 24 50 06  
[www.aufonddujardin.fr](http://www.aufonddujardin.fr)