

# CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

## Entrées

	Entrée / Plat
SOUPE DU JOUR	7
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL	12
SALADE NIÇOISE, thon albacore, œuf cuit dur, anchois, vinaigrette Jules	12 / 21
FOIE GRAS AU TORCHON, marmelade de fruits rouges au poivre, pain brioché	22
COQUILLE ST-JACQUES, pétoncles, crevettes, fondu de poireaux, fromage emmental	18
SALADE VERTE AU PARMESAN FRAIS, tomates cerise, vinaigrette Chez Jules	8 / 15
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE, beurre à l'ail persillé - Assiettes de 6 ou 12	12 / 19
TARTARE DE SAUMON, gingembre confit au sucre, coriandre fraîche	14 / 25
STEAK TARTARE À LA FRANÇAISE, coupé au couteau, cornichons, oignons	16 / 28

## Plats

FILET DE SOLE MEUNIÈRE, beurre moussoux, riz pilaf	24
DOS SAUMON GRILLÉ, tartare de tomates en tapenade, sauce vierge	26
FILET DE BAR RÔTI, fine ratatouille, coulis de poivrons rouges	29
POULET BASQUAISE, riz au chorizo	27
BAVETTE DE BOEUF ÉCHALOTES, frites	29
JOUE DE BOEUF BRAISÉE À LA BOURGUIGNONNE, purée crémeuse, haricots verts fins	29
CUISSE DE CANARD CONFITE, pommes de terre sautées à la sarladaise, salade verte	24
RAVIOLIS À LA TARTUFFADE, crème, champignons, parmesan, noix de pin, roquette	26
FILET MIGNON DE BŒUF SAUCE AU BLEU, fromage bleu fondant, gratin dauphinois, légumes d'été	45

\*Options sans gluten disponibles sur demande

### LA PLANCHE À PARTAGER

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES FINS

25\$

## Tous les jours

### CUISSES DE GRENOUILLES À VOLONTÉ

BEURRE À L'AIL PERSILLÉ ET FRITES

30\$

## A-côtés

HARICOTS VERTS À L'AIL	7
PURÉE DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSE	7
FRITES	6
FINE RATATOUILLE	7
GRATIN DAUPHINOIS	8
LÉGUMES DE SAISON	7
RIZ PILAF	6

## Desserts

ÎLE FLOTTANTE TRADITIONNELLE	8
PROFITEROLES, crème glacée vanille, sauce chocolat	10
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE TAHITI, madeleine	8
CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES, oranges confites	14
TRILOGIE DE SORBETS	7
MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MAMAN	8
NOUGAT GLACÉ, coulis de fruits rouges	10

## Menu Enfant

(Inclut un choix de breuvage)

CROQUE-MONSIEUR, frites	10
MINI STEAK, frites	10
MINI SAUMON, riz pilaf	10
PARMENTIER DE CANARD	12

10 ans et moins



DINER	Mardi à dimanche: 12h à 15h
SOUPER	Tous les jours : À partir de 17h30

## Cocktails

FRENCH MARTINI, Vodka Grey Goose, Chambord, Malibu, jus d'ananas, jus de lime	15
FRENCH 75, Gin, vin mousseux, citron, sirop simple	14
SPRITZER, Vin blanc, citron vert, soda	11
KIR CHANOINE OU KIR ROYAL, Vin aligoté ou mousseux, crème de cassis	12
LA BELLE VIE, St-Germain, Gin Bombay Sapphire, Lillet, jus de pamplemousse	14
LE VIEUX CONTINENT, Pineau des Charentes, Cognac, Grand-Marnier, citron	14



## Bières



PRESSION : Boréale blanche, blonde ou rousse	6 / 9	Heineken	8 / 11
BOUTEILLE : Boréale IPA ou noire	6	Heineken ou Belgian moon	8
SANS GLUTEN, Glutenberg noire, blonde, rousse (473 ml)	8		