

CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

Entrées

Entrée / Plat

SOUPE DU JOUR	6
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL DE CHARLEVOIX	12
CRÈME DE MOULES ET FRUITS DE MER	14
SAUMON FUMÉ MAISON FAÇON HARENG, <i>pommes de terre, onions, carottes</i>	16
SALADE DE CAMEMBERT FRIT, <i>fruits séchés, vinaigrette Chez Jules</i>	12 / 18
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, <i>pommes sautées au Calvados, pain brioché</i>	22
SALADE AUX LARDONS ET OEUF POCHÉ, <i>vinaigrette moutarde et miel</i>	9 / 16
COQUILLE ST-JACQUES, <i>pétoncles poêlés, crevettes, fondu de poireaux, fromage emmental</i>	17
PETITE VERTE AU PARMESAN FRAIS, <i>tomates cerise, vinaigrette Chez Jules</i>	7 / 12
ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLE, <i>beurre à l'ail persillé - Assiettes de 6 ou 12</i>	8 / 14
FEUILLETÉ AU GIBIER ET CHAMPIGNONS, <i>salade verte</i>	12
TARTARE DE SAUMON FAÇON «CHEZ JULES»	14 / 24
STEAK TARTARE À LA FRANÇAISE	16 / 26

Plats

FILET DE SOLE MEUNIÈRE, <i>beurre moussoux, riz pilaf</i>	23
ESCALOPES DE SAUMON RÔTIES, SAUCE À L'OSEILLE, <i>tagliatelles au beurre, tombée de poireaux, tomates confites</i>	25
FILET DE BAR FLAMBÉ AU RICARD, <i>riz aux herbes, étuvé de fenouil au citron</i>	29
SUPRÊME DE POULET MANCHONNÉ SAUCE AU MIEL ET THYM, <i>purée crémeuse, haricots verts fins</i>	26
BAVETTE DE BOEUF ÉCHALOTES, <i>frites</i>	29
JOUE DE BOEUF BRAISÉE À LA BOURGUIGNONNE, <i>purée crémeuse, haricots verts fins</i>	28
CUISSE DE CANARD CONFITE, <i>pommes de terre sautées à la sarladaise, salade</i>	24
FOIE DE VEAU POÊLÉ, <i>sauce au vinaigre de framboises, purée crémeuse, fricassée de champignons en persillade</i>	25
CROQUE-MONSIEUR / MADAME (œuf), <i>jambon, béchamel, fromage emmental, salade verte</i>	17 / 19
RAVIOLIS À LA TARTUFFADE, <i>crème, champignons, parmesan, noix de pin, roquette</i>	26
AGNEAU SEPT HEURES, <i>gratin dauphinois, légumes de saison</i>	28

Options sans gluten disponibles sur demande

LA PLANCHE À PARTAGER

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES FINS

25\$

Plats du jour

LUNDI : CUISSES DE GRENOUILLE À VOLONTÉ	25
MARDI : BLANQUETTE DE VEAU	
MERCREDI : CASSOULET DE CANARD	
JEUDI : CHOUCRUTE ALSACIENNE	
VENDREDI : BOUILLABAISSE	
SAMEDI ET DIMANCHE : HUITRES	PM

A-côtés

HARICOTS VERTS À L'AIL	7
PURÉE DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSE	7
FRITES	6
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS	7
GRATIN DAUPHINOIS	7
LÉGUMES DE SAISON	7
RIZ PILAF	6
*Ajoutez une escalope de foie gras poêlé (60g) à votre plat	12

Desserts

ÎLE FLOTTANTE TRADITIONNELLE.....	8
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	7
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>glace vanille, crème anglaise</i>	12
CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES, <i>oranges confites</i>	12
SALADE DE FRUITS.....	6
SORBETS	7
TARTE TATIN, <i>glace au caramel.....</i>	9
MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MAMAN, <i>biscuits sablés</i>	8
SÉLECTION DE FROMAGES FRANÇAIS, 3x20g.....	14
LE COLONEL, <i>sorbet au citron arrosé de vodka</i>	10

Menu Enfant

(Inclut un choix de breuvage)

CROQUE-MONSIEUR, <i>frites</i>	10
MINI STEAK, <i>frites.....</i>	10
MINI SAUMON, <i>riz pilaf</i>	10
PÂTES AU BEURRE.....	10
PARMENTIER DE CANARD	12

10 ans et moins



Cocktails

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



Bières



PRESSION, <i>Boréale blanche, blonde, rousse</i>	6 / 10
BOUTEILLE, <i>Stella Artois, Hoegaarden, Boréale IPA, noire</i>	8
SANS GLUTEN, <i>Glutenberg blanche, blonde, rousse (473 ml)</i>	8

PETIT-DÉJEUNER	7h30 à 10h
DINER	mercredi au vendredi : 11h30
SOUPER	tous les jours : 17h30

CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

Les Canons

BLANCS

	Verre 9 cl	Verre 15 cl	Carafe 37,5 cl
PAYS D'OC, Domaine Paul Mas, Viognier, 2017	6	9	22
SANCERRE, Loire, Château de Sancerre, Sauvignon blanc, 2017	9	13	32
BOURGOGNE, Ropiteau et frères, Chardonnay, 2016	8	12	28
RIESLING, PINOT GRIS, Alsace, Black Tie, Pfaffenheim, 2017	7	10	24

BULLES

FRANCE, Crémant de Bourgogne rosé, Perle d'Aurore, Louis Bouillot	11		
FRANCE, Crémant de Loire Brut, Domaine de la Bergerie, Yves Guéniard	12		

ROUGES

	Verre 9 cl	Verre 15 cl	Carafe 37,5 cl
BOURGOGNE, Domaine Faiveley, Pinot noir, 2016	9	13	32
BORDEAUX SUPÉRIEUR, Bordeaux, Château Pey La tour, Vignobles Dourthe, 2015	8	12	28
MINERVOIS, Languedoc-Roussillon, Le loup blanc, Grenache, Richard et Gaignon, 2017	8	12	28
CAHORS, Sud-Ouest, Château Eugénie, Malbec/Merlot, 2016	7	10	24
CROZES-HERMITAGE, Rhône, Les Meysonniers, Syrah, M. Chapoutier, 2016	10	14	35

ROSÉS

PROVENCE, Roseline prestige, 2017	7	10	24
*GIGONDAS, Rhône, Amour de rose, 2017	10	14	35

VINS BLANCS

*BEAUJOLAIS-VILLAGES, Domaine de Nugues, 2016	64
SANCERRE, Loire, Château de Sancerre, 2017	59
PAYS D'OC, Les Jamelles Sauvignon blanc, Badet Clément et cie, 2017	34
*BORDEAUX, Château Terre Blanche Entre-Deux-Mers, Fagueyret-Léglise, 2017	47
*VDP DES COLLINES RHODANIENNES, Rhône, Mon grand père était limonadier, Julien Pilon, 2015	84
*MUSCADET SÈVRE ET MAINE, Loire, sur lie, Les Chaboissières, 2017	48
PAYS D'OC, Domaine Paul Mas, 2017	38
*RULLY, BOURGOGNE, Gaëlle et Jérôme Meunier, 2016	85
*VAL DE MONTFERRAND, Bergerie de l'Hortus, 2014	60
BOURGOGNE, Ropiteau et frères, Chardonnay, 2016	52
*ANJOU, Loire, Sous la tonnelle, Yves et Anne Guéniard, 2016	54
*POUILLY FUMÉ, Loire, Domaine Alexandre Bain, 2015	95
*MÂCON-CRUZILLES, Bret Brothers, 2016	102
*ST-POURÇAIN, Loire, Le Vin d'Alon, dom Grosbot-Barbara, 2016	62
*CÔTES-DU-RHÔNE, Les Claux, Dom. Raymond Usseglio et Fils, 2017	73
RIESLING, PINOT GRIS, Alsace, Black Tie, Pfaffenheim, 2017	48
*MEURSAULT, Bourgogne, Les Narvaux, Latour-Giraud, 2014	170
*TOURAIN, Loire, Sauvignon Pierre à feu, Vincent Ricard, 2017	49
*VIN DE FRANCE, Le Grand B., Bouysselet, La Colombière, 2015	68
*CHABLIS FOURCHAUME 1er CRU, Bourgogne, Domaine des Hâtes, 2016	96
*HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE, Bourgogne, Les Perrières, Domaine Arnoux, 2015	102
*ANJOU, Loire, La lune, Domaine de la Saisonnière, 2016	90
*BOURGOGNE ALIGOTÉ, Bourgogne, Domaine François Mikulski, 2015	64
*CÔTES CATALANES, Languedoc-Roussillon, Pi Vell, Macabeu, Le Roc des Anges, 2017	124
*PAYS D'OC, Languedoc, Le jeu du Mail, La Grande des 4 sous, 2016	72
*JURANÇON, Lapeyre sec, Sarl Larrien Jean-Bernard, 2017	64
*CONDRIEU, Rhône, Aurélien Chatagnier, 2017	165
*CHABLIS, Bourgogne, Domaine de Pisse-Loup, Romuald Hugot, 2016	75

VINS ROSÉS

PROVENCE, Roseline prestige, 2017	37
PAYS D'OC, La rosée, Domaine des deux ruisseaux, 2015	44
*GIGONDAS, Rhône, Amour de rose, Domaine Gour de Chaulé, 2017	65

BULLES

FRANCE, Crémant de Bourgogne rosé, Perle d'Aurore, Louis Bouillot	53
CHAMPAGNE, Taittinger, Brut réserve	122
CHAMPAGNE, Taittinger, Comtes de Champagne, 2002	297
*FRANCE, Crémant de Loire Brut, Domaine de la Bergerie, Yves Guéniard	60
CHAMPAGNE, Latitude, Extra brut, Larmandier-Bernier	148

VINS ROUGES

BOURGOGNE, Domaine Faiveley, 2016	59
*HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE, Au Crétôt, Camille Giroud, 2015	104
CÔTEAUX-DU-LANGUEDOC, Languedoc-Roussillon, Lou Maset, Domaine Auphilac, 2017	38
BORDEAUX SUPÉRIEUR, Bordeaux, Château Pey La Tour, Vignobles Dourthe, 2015	52
BOURGUEIL, La Coudraye, Yannick Amirault, 2016	57
PAYS D'OC, Les Jamelles Merlot, Badet Clément et cie, 2016	35
CAHORS, Sud-Ouest, Château Eugénie, 2015	46
*VDP DES COLLINES RHODANIENNES, Rhône, Syrah Les Candives, Yves Cuilleron, 2016	58
BOURGOGNE, Vieilles vignes, Nicolas Potel, 2017	56
CÔTES-DE-BOURG, Bordeaux, Château Bujan, 2016	52
*SAINT-JOSEPH, Rhône, Poivre et Sol François Villard, 2014	100
PAYS D'OC, Domaine Paul Mas, 2017	38
*CÔTEAUX-DU-LANGUEDOC, La boda, Domaine Auphilac, 2014	108
*MARGAUX, Bordeaux, Château des Eyrins, 2014	138
*CORSE, Pinot noir, Domaine Labet, 2017	54
*FRONSAC, Bordeaux, Château Moulin-Pey Labrie, 2009	105
*MONTHÉLIE, Bourgogne, Fanny Sabre, 2016	132
*CHIROUBLES, Beaujolais, Grille-midi, Pauline Passot, 2017	92
*TOURAIN, Loire, Le vilain p'tit rouge, Vincent Ricard, 2017	68
*HERMITAGE, Rhône, Les Dionnières, Fayolle, bio, 2014	167
*ST-GEORGES-ST-ÉMILION, Bordeaux, Château Macquin, 2015	56
*POMMARD, Bourgogne, Joseph Faiveley, 2016	190
*CHEVERNY, Loire, Domaine Sauger, 2017	48
*SAUMUR CHAMPIGNY, Loire, Les Poyeux, Antoine Sanzay, 2015	128
MADIRAN, Sud-Ouest, Château d'Aydie, 2014	63
*CÔTES-DU-RHÔNE, Rhône, L'oratoire de la Brune, Yves Chéron, 2013	57
CROZES-HERMITAGE, Rhône, Les Meysonniers, M. Chapoutier, 2016	64
*SAVIGNY-LÈS-BEAUNE, Bourgogne, Les Pimentiers, Domaine Arnoux, 2014	91
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Rhône, Domaine des Sénéchaux, 2015	120
*GEVREY-CHAMBERTIN, Bourgogne, 1er Cru Combes aux Moines, Domaine René Leclerc, 2008	225
MINERVOIS, Languedoc-Roussillon, Le loup blanc, 'Le régal', Richard et Gaignon, 2017	52
*ST-ÉMILION GRAND CRU, Bordeaux, Ch. Haut-Ségottes, 2011	95
*MERCUREY 1er CRU, Bourgogne, Gaëlle et Jérôme Meunier, 2016	108
*CÔTES-DU-RHÔNE, Rhône, Petit Chapoton rouge, Dom. Chapoton, 2017	53
*GAILLAC, Sud-Ouest, La Vignereuse L'ancêtre, Marine Leys, 2016	64
VDP DU GARD, Languedoc-Roussillon, Clos Cyril, Dom. Rapatel, 2011	75
CORBIÈRES, Languedoc-Roussillon, Château Grand Caumont, Cuvée Impatience, Famille Rigal, 2016	50
*CABARDÈS, Sud-Ouest, net Sauvignon Domaine de Cabro, 2013	69