

CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

Entrées

	Entrée / Plat
SOUPE DU JOUR	6
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL	12
CREVETTES CROUTILLANTES AU BASILIC, soupe froide à la provençale, pesto	14
SAUMON FUMÉ MAISON, blinis, mousse au concombre	16
SALADE NIÇOISE AU THON ALBACORE MI-CUIT, vinaigrette Chez Jules	15 / 22
FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON pain d'épices, coulis de mangue	22
SALADE DE LENTILLES CORAIL AU LARD GRILLÉ, vinaigrette Chez Jules	14
COQUILLE ST-JACQUES, pétoncles poêlés, crevettes, fondu de poireaux, fromage emmental	17
PETITE 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 / 18
TARTE FINE AU BRIE, aubergine et prosciutto, tomates séchées	14
TARTARE DE SAUMON FAÇON «CHEZ JULES»	14 / 24
STEAK TARTARE À LA FRANÇAISE	16 / 26

Plats

FILET DE SOLE MEUNIÈRE, beurre moussoux, riz pilaf	24
PAPILLOTE DE SAUMON EN CROÛTE DE SARRASIN, légumes grillés, émulsion au citron, aneth	26
FILET DE DAURADE ROYALE RÔTI, purée à la tapenade, sauce vierge	28
SUPRÊME DE POULET SAUCE HOMARDINE ET CREVETTES RÔTIES tagliatelles au beurre, champignons	27
BAVETTE DE BOEUF ÉCHALOTES, frites	29
JOUE DE BOEUF BRAISÉE À LA BOURGUIGNONNE, purée crémeuse, haricots verts fins	28
CUISSE DE CANARD CONFITE, pommes de terre sautées à la sarladaise, salade	24
FOIE DE VEAU POÊLÉ, sauce au vinaigre de framboise, purée crémeuse, fricassée de champignons en persillade	26
CROQUE-MONSIEUR / MADAME (œuf), jambon, béchamel, fromage emmental, salade verte	17 / 19
RAVIOLIS À LA TARTUFFADE, crème, champignons, parmesan, noix de pin, roquette	26
FAUX-FILET DE VEAU, haricots coco à la tomate, légumes de saison	29

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 : BOEUF ET CHÈVRE façon 'Carpaccio'	
MERCREDI : CASSOULET DE CANARD	
JEUDI : TARTIFLETTE SAVOYARDE	
VENDREDI : BOUILLABAISSE	

A-côtés

HARICOTS VERTS À L'AIL	7
PURÉE DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSE	7
FRITES	6
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS	7
POMMES DE TERRE SAUTÉES À LA SARLADAISE	8
LÉGUMES DE SAISON	7
RIZ PILAF	6

Desserts

ÎLE FLOTTANTE TRADITIONNELLE.....	8
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	7
GANACHE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT glace vanille, noisettes	12
CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES, oranges confites	14
SORBETS	7
TOMATE CONFITE AU MIEL ET THYM, mousse au basilic.....	10
MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MAMAN, biscuits sablés	8
SÉLECTION DE FROMAGES FRANÇAIS, 3x20g.....	14
LE COLONEL, sorbet au citron arrosé de vodka	10
PARIS BREST	10

Menu Enfant

(Inclut un choix de breuvage)

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

10 ans et moins



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		

PETIT-DÉJEUNER	7h30 - 10h
DINER	À partir de : 11h30
SOUPER	À partir de : 17h30

CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

Les Canons

	Verre 9 cl	Verre 15 cl	Carafe 37,5 cl		Verre 9 cl	Verre 15 cl	Carafe 37,5 cl
BLANCS				ROUGES			
SANCERRE, Loire, Château de Sancerre, Sauvignon blanc, 2017	10	14	35	BOURGOGNE, Domaine Faiveley, Pinot noir, 2017	10	14	35
PAYS D'OC, FUN Chardonnay Reserve, Duboeuf, 2018	7	11	27	BROUILLY, Beaujolais, Gamay, Duboeuf, 2018	8	12	29
RIESLING, PINOT GRIS, Alsace, Black Tie, Pfaffenheim, 2017	8	12	29	BORDEAUX SUPÉRIEUR, Bordeaux, Château Pey La tour, Vignobles Dourthe, 2016	9	13	32
ROSÉS				MINERVOIS, Languedoc, Le loup blanc, Grenache, Richard et Gaignon, 2018			
PROVENCE, Roseline prestige, 2018	7	11	27	CAHORS, Sud-Ouest, Château Eugénie, Malbec/Merlot, 2016	7	11	27
BEAUJOLAIS, Gamay rosé, Duboeuf, 2018	8	12	29	CROZES-HERMITAGE, Rhône, Les Meysonniers, Syrah, M. Chapoutier, 2017			
BULLES							
FRANCE, Crémant de Bourgogne rosé, Perle d'Aurore, Louis Bouillot			12				
FRANCE, Crémant de Loire Brut, Domaine de la Bergerie, Yves Guéniard			14				

VINS BLANCS

PAYS D'OC, FUN Chardonnay Reserve, Georges Duboeuf, 2018	42
SANCERRE, Loire, Château de Sancerre, 2017	64
PAYS D'OC, Les Jamelles Sauvignon blanc, Badet Clément et cie, 2018	34
*BORDEAUX, Château Terre Blanche Entre-Deux-Mers, Fagueyret-Léglise, 2017	48
*VDP DES COLLINES RHODANIENNES, Rhône, Mon grand père était limonadier, Julien Pilon, 2015	84
ST-VÉРАН, Bourgogne, Georges Duboeuf, 2015	56
*POUILLY-FUISSÉ, Bourgogne, Domaine des Préauds, 2015	78
*MEURSAULT, Bourgogne, Sous la Velle, Marc Rougeot, 2017	219
*RIESLING, Alsace, Andlau, Marc Kreydenweiss, 2017	75
*RULLY, BOURGOGNE, Gaëlle et Jérôme Meunier, 2017	90
*VAL DE MONTFERRAND, Bergerie de l'Hortus, 2014	62
*PINOT BLANC, Alsace, Kritt, Marc Kreydenweiss, 2017	65
*ANJOU, Loire, Sous la tonnelle, Yves et Anne Guéniard, 2018	57
*POUILLY-FUMÉ, Loire, Frank Millet, 2017	70
*MÂCON-CRUZILLES, Bret Brothers, 2016	108
*CÔTES-DU-RHÔNE, Les Claux, Dom. Raymond Usseglio et Fils, 2017	76
RIESLING, PINOT GRIS, Alsace, Black Tie, Pfaffenheim, 2017	49
*TOURAINÉ, Loire, Sauvignon Pierre à feu, Vincent Ricard, 2018	52
*VIN DE FRANCE, Le Grand B., Bouysselet, La Colombière, 2015	74
*CHABLIS 1ER CRU BEAUROY, Bourgogne, Domaine des Hâtes, 2016	125
*HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE, Bourgogne, Les Perrières, Domaine Amoux, 2015	85
*BOURGOGNE ALIGOTÉ, Bourgogne, Domaine 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, 2018	37
BEAUJOLAIS, Gamay rosé, Duboeuf, 2018	49

BULLES

FRANCE, Crémant de Bourgogne rosé, Perle d'Aurore, Louis Bouillot	57
CHAMPAGNE, Taittinger, Brut réserve	122
CHAMPAGNE, Taittinger, Comtes de Champagne, 2002	297
*FRANCE, Crémant de Loire Brut, Domaine de la Bergerie, Yves Guéniard	68
*CHAMPAGNE, Latitude, Extra brut, Larmandier-Bernier	148

VINS ROUGES

BOURGOGNE, Domaine Faiveley, 2017	64
*HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE, Au Crétôt, Camille Giroud, 2015	108
CÔTEAUX-DU-LANGUEDOC, Languedoc-Roussillon, Lou Maset, Domaine Auphilac, 2018	39
BORDEAUX SUPÉRIEUR, Bordeaux, Château Pey La Tour, Vignobles Dourthe, 2016	56
BROUILLY, Beaujolais, Gamay, Georges Duboeuf, 2018	49
PAYS D'OC, Les Jamelles Merlot, Badet Clément et cie, 2017	35
CAHORS, Sud-Ouest, Château Eugénie, 2016	46
*COSTIÈRES DE NÎMES, Rhône, Cuvée C-Syrah, Domaine de Rapatel, 2010	78
BOURGOGNE, Vieilles vignes, Nicolas Potel, 2017	60
CÔTES-DE-BOURG, Bordeaux, Château Bujan, 2016	56
*SAINT-JOSEPH, Rhône, Poivre et Sol François Villard, 2014	100
PAYS D'OC, Domaine Paul Mas, 2018	41
*CÔTEAUX-DU-LANGUEDOC, La boda, Domaine Auphilac, 2014	108
*MARGAUX, Bordeaux, Château des Eyrins, 2014	138
*CORSE, Pinot noir, Domaine Labet, 2018	54
*FRONSAC, Bordeaux, Château Moulin-Pey Labrie, 2009	105
*MONTHÉLIE, Bourgogne, Fanny Sabre, 2016	132
*CHIROUBLES, Beaujolais, Grille-midi, Pauline Passot, 2017	92
*TOURAINÉ, Loire, Le vilain p'tit rouge, Vincent Ricard, 2017	72
*SAINT-ÉMILION GRAND CRU, Bordeaux, Château de Pressac, Domaine Quenin, 2011	170
*POMMARD, Bourgogne, Cuvée Carmen, Domaine Latour-Giraud, 2015	190
CHEVERNY, Loire, Domaine Sauger, 2017	48
*SAUMUR CHAMPIGNY, Loire, Les Poyeux, Antoine Sanzay, 2015	128
*CÔTES-DU-RHÔNE, Rhône, L'oratoire de la Brune, Yves Chéron, 2013	58
CROZES-HERMITAGE, Rhône, Les Meysonniers, M. Chapoutier, 2017	70
BEAUJOLAIS, FUN Gamay, Georges Duboeuf, 2017	40
*SAVIGNY-LÈS-BEAUNE, Bourgogne, Les Pimentiers, Domaine Amoux, 2014	104
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, Rhône, Raymond Usseglio et fils, 2016	112
*GEVREY-CHAMBERTIN, Bourgogne, 1er Cru Combes aux Moines, Domaine René Leclerc, 2008	225
MINERVOIS, Languedoc-Roussillon, Le loup blanc, 'Le régal', Richard et Gaignon, 2018	58
*ST-ÉMILION GRAND CRU, Bordeaux, Ch. Haut-Ségottes, 2011	95
*MERCUREY 1er CRU, Bourgogne, Gaëlle et Jérôme Meunier, 2016	112
*CÔTES-DU-RHÔNE, Rhône, Petit Chapoton rouge, Dom. Chapoton, 2017	56
*GAILLAC, Sud-Ouest, La Vignereuse L'ancêtre, Marine Leys, 2016	64
*VDP DU GARD, Languedoc-Roussillon, Clos Cyril, Domaine de Rapatel 2011	78
*CABARDÈS, Sud-Ouest, Cabernet Sauvignon Domaine de Cabro, 2013	74
*PIC SAINT LOUP, Languedoc-Roussillon, L'Olivette, Clos Marie, 2017	82