

CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

Entrées

	Entrée / Plat
SOUPE DU JOUR	6
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	10
COCKTAIL AVOCAT AUX CREVETTES, sauce rosée au Cognac, citron	12
SAUMON FUMÉ, crème fraîche, concombre mariné, câpres, oignons rouges	15
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, croûton, betteraves, miel, noix de Grenoble torréfiées	11 / 18
FOIE GRAS AU TORCHON, pain maison, marmelade d'agrumes, noisettes	19
SALADE LANDAISE, gésiers confits, magret fumé, croûtons, oeuf de caille, copeaux de foie gras	12 / 20
CERVELLE DE CANUT, spécialité lyonnaise au fromage frais	8
COQUILLE ST-JACQUES, pétoncles poêlés, crevettes, fondu de poireaux, fromage emmental	16
PETITE VERTE AU PARMESAN FRAIS, tomates cerise, vinaigrette Chez Jules	7 / 12
ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLE, beurre à l'ail persillé - Assiettes de 6 ou 12	8 / 14
RILLETTES DE LAPIN, confit de carottes	11
TARTARE DE SAUMON FAÇON «CHEZ JULES»	13 / 24
STEAK TARTARE À LA FRANÇAISE	15 / 26

Options sans gluten disponibles sur demande

Plats

FILET DE SOLE MEUNIÈRE, beurre moussoux, riz pilaf	22
DOS DE SAUMON RÔTI, huile vierge aux pignons de pin, tombée de poireaux, légumes de saison	24
FISH AND CHIPS FAÇON «CHEZ JULES» 1 ou 2 filets	17 / 24
POULET MANCHONNÉ SAUCE AU VIN JAUNE ET MORILLES, purée crémeuse, champignons (spécialité jurassienne)	27
FLAMMEKUECHE, oignons, lardons, roquette, sauce crème, emmental	18
BAVETTE DE BOEUF ÉCHALOTES, frites	27
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	22
FOIE DE VEAU POÊLÉ, sauce au vinaigre de framboises, purée crémeuse, fricassée de champignons en persillade	24
CROQUE-MONSIEUR À LA PARISIENNE, jambon, béchamel, fromage emmental	16
CROQUE-MADAME À LA PARISIENNE, jambon, béchamel, fromage emmental, oeuf miroir	18
RAVIOLIS À LA TARTUFFADE, crème, champignons, parmesan, noix de pin, roquette	24
CÔTE DE PORC RÔTIE, sauce aux champignons, haricots verts fins, gratin dauphinois	25

LA PLANCHE À PARTAGER

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES FINS

25\$

Plats du jour

25 \$

LUNDI: CUISSES DE GRENOUILLE À VOLONTÉ

MARDI: VEAU

MERCREDI: FOIE GRAS / CASSOULET

JEUDI: CHOUCROUTE ALSACIENNE

VENDREDI: BOUILLABAISSE

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

Desserts

ÎLE FLOTTANTE TRADITIONNELLE.....	8
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	7
PROFITEROLES CLASSIQUES DE JULES, crème glacée, sauce au chocolat, amandes grillées	8
CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES, oranges confites	12
SALADE DE FRUITS.....	6
SORBETS.....	7
TARTE AMANDINE AUX POIRES	9
MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MAMAN, biscuits sablés	8
SÉLECTION DE FROMAGES FRANÇAIS, 3x20g.....	14

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

PETIT-DÉJEUNER	7h30 à 10h
DINER	lundi au dimanche : 11h30
SOUPER	dimanche au jeudi : 17h30 vendredi au samedi : 17h30

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