

CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

Entrées

	Entrée / Plat
SOUPE DU JOUR	6
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9
BOUDIN NOIR AU BEURRE DE POMMES, endives, cresson et huile de noisettes	13
CREVETTES ET AVOCAT, sauce rosée au Cognac	11
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, croûton, betteraves, miel, noix de Grenoble	10 / 18
FOIE GRAS AU TORCHON, crumble de biscuits spéculoos, gelée de griottes	18
SALADE TIÈDE DE GÉSIERS DE CANARD CONFITS, oeuf poché, haricots verts	12 / 20
CERVELLE DE CANUT, spécialité lyonnaise au fromage frais	7
COQUILLE ST-JACQUES, PÉTONCLES, fondu de poireaux, fromage emmental	15
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
RILLETES DE LAPIN, confit de carottes	11
SALADE NIÇOISE AU THON ALBACORE, pommes de terre, haricots verts fins, tomates, oeuf cuit dur, concombre	12 / 20
POIREAUX VINAIGRETTE, oeuf cuit dur effiloché	8

Plats

FILET DE SOLE MEUNIÈRE, beurre moussoux, riz pilaf	21
DOS DE SAUMON RÔTI À L'OSEILLE, fondu de poireaux, purée de céleri rave, croquette de p.d.t. aux herbes	23
FISH AND CHIPS FAÇON «CHEZ JULES» 1 ou 2 filets	17 / 21
COQ AU VIN JAUNE ET AUX MORILLES, purée crémeuse, champignons (spécialité jurassienne)	25
BOUCHÉES À LA REINE AUX RIS DE VEAU, sauce crème aux champignons, légumes de saison	29
BAVETTE DE BOEUF ÉCHALOTES, frites	26
JOUE DE BOEUF BRAISÉE À LA BOURGUIGNONNE, purée crémeuse, haricots verts fins	28
CUISSE DE CANARD CONFITE, frites et salade	21
FOIE DE VEAU POÊLÉ, sauce au vinaigre de framboises, purée crémeuse, fricassée de champignons en persillade	22
CROQUE-MONSIEUR À LA PARISIENNE	16
CROQUE-MADAME À LA PARISIENNE	17
TAGLIATELLES À LA TARTUFFADE, crème, champignons, parmesan, noix de pin	20
CÔTE DE PORC RÔTIE, sauce aux champignons, haricots verts fins, gratin dauphinois	23
TARTARE DE SAUMON FAÇON «CHEZ JULES»	13 / 24
STEAK TARTARE À LA FRANÇAISE	15 / 26

Options sans gluten disponibles sur demande

LA PLANCHE À PARTAGER

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES FINS

25\$

Plats du jour

25 \$

- LUNDI: CUISSES DE GRENOUILLE À VOLONTÉ**
- MARDI: DUO DE BOUDINS BLANC ET NOIR**
- MERCREDI: CASSOULET DE CANARD À LA TOULOUSAIN**
- JEUDI: CHOUCRUTE ALSACIENNE GARNIE**
- VENDREDI: BOUILLABAISSE**

A-côtés

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

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MAMAN, biscuits sablés	7
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	8
PROFITEROLES CLASSIQUES DE JULES, crème légère, sauce au chocolat, amandes grillées	8
CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES, oranges confites	12
SALADE DE FRUITS	6
PUDDING BRIOCHÉ, glace vanille, caramel au beurre salé	7
SORBETS	6
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	8
SÉLECTION DE FROMAGES FRANÇAIS, 3x30g	13
BABA AU RHUM, crème chantilly	11

Menu Enfant

(Inclut un choix de breuvage)

CROQUE-MONSIEUR, frites	10
MINI STEAK, frites	10
MINI SAUMON, riz	10
TAGLIATELLES AU BEURRE	10

10 ans et moins



Cocktails

PETIT-DÉJEUNER	7h30 - 10h
DINER	11h30 à 16h
SOUPER	17h30 à 22h

JULES CÉSAR Gin Ungava, sauce Sir Richard, Hickory, jus de cornichons et d'olives, raifort	15
FRENCH 75 Gin, vin mousseux, citron, sirop simple	14
SPRITZER Vin blanc, citron vert, soda	11
KIR ROYAL Vin mousseux, crème de cassis	12
LA BELLE VIE St-Germain, Dry gin, Lillet, jus de pamplemousse	14
LE VIEUX CONTINENT Pineau des Charentes, Cognac, Grand-Marnier, citron	14