

CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

Entrées

	Entrée / Plat
SOUPE DU JOUR	6
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL	12
TARTE AU BOUDIN POMMES ET CALVADOS, <i>salade verte</i>	15
SAUMON FUMÉ MAISON, <i>asperges vertes, sauce hollandaise</i>	16
FOIE GRAS AU TORCHON, <i>pain brioché, compote de coing</i>	22
COQUILLE ST-JACQUES, <i>pétoncles poêlés, crevettes, fondu de poireaux, fromage emmental</i>	18
PETITE VERTE AU PARMESAN FRAIS, <i>tomates cerise, vinaigrette Chez Jules</i>	8 / 15
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE, <i>beurre à l'ail persillé - Assiettes de 6 ou 12</i>	12 / 18
TERRINE DE VEAU, FIGUES ET FOIE GRAS, <i>salade verte</i>	14
TARTARE DE SAUMON FAÇON «CHEZ JULES»	14 / 25
STEAK TARTARE À LA FRANÇAISE	16 / 27

Options sans gluten disponibles sur demande

Plats

FILET DE SOLE MEUNIÈRE, <i>beurre moussoux, riz pilaf</i>	24
DOS SAUMON GRILLÉ SAUCE BÉARNAISE, <i>poêlée de topinambours, tomates cerise</i>	26
RISOTTO DE CREVETTES ET POINTES D'ASPERGES, <i>sauce homardine</i>	28
SUPRÊME DE POULET CRÈME DE CHAMPIGNONS ET VIN JAUNE, <i>tagliatelles au beurre</i>	27
BAVETTE DE BOEUF ÉCHALOTES, <i>frites</i>	29
JOUE DE BOEUF BRAISÉE À LA BOURGUIGNONNE, <i>purée crémeuse, haricots verts fins</i>	28
MAGRET DE CANARD À L'ORANGE, <i>purée crémeuse, légumes de saison</i>	29
FOIE DE VEAU POÊLÉ, <i>sauce au vinaigre de framboise, purée crémeuse, fricassée de champignons en persillade</i>	26
RAVIOLIS À LA TARTUFFADE, <i>crème, champignons, parmesan, noix de pin, roquette</i>	26
FILET MIGNON ROSSINI (6on) SAUCE À LA TRUFFE, <i>foie gras, gratin dauphinois, légumes de saison</i>	45

LA PLANCHE À PARTAGER

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES FINS

25\$

Plats du jour

LUNDI : CUISSES DE GRENOUILLE À VOLONTÉ 25

MARDI : FISH AND CHIPS

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
GRATIN DAUPHINOIS	8
LÉGUMES DE SAISON	7
RIZ PILAF	6

Desserts

ÎLE FLOTTANTE TRADITIONNELLE	8
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	7
MOELLEUX AU CHOCOLAT, <i>glace vanille</i>	14
CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES, <i>oranges confites</i>	14
SORBETS	7
TARTE AMANDINE À LA POIRE	10
MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MAMAN, <i>biscuits sablés</i>	8
SÉLECTION DE FROMAGES FRANÇAIS, 3x20g	14
MILLE-FEUILLES	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

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

PETIT-DÉJEUNER	7h30 - 10h
DINER	Mercredi au Vendredi : 11h30 - 13h30
SOUPER	À partir de : 17h30