

CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

MENU DES FÊTES !

LA TABLE CLASSIQUE

30\$++

SALADE MESCLUN
copeaux de parmesan frais,
vinaigrette balsamique
et moutarde

ou

POTAGE DU MOMENT

COQ AU VIN
purée de pommes de terre,
haricots verts

ou

**FISH N' CHIPS
FAÇON CHEZ JULES**

ou

**TAGLIATELLE
À LA TRUFFE**
crème, champignons,
parmesan, noix de pin

CRÈME BRÛLÉE
à la vanille de Madagascar

CAFÉ/THÉ/INFUSION

LA TABLE AUTHENTIQUE

40\$++

**SOUPE À L'OIGNON
GRATINÉE**

ou

SALADE DE CHÈVRE CHAUD
betteraves, miel et
noix de Grenoble

**BAVETTE (7oz) DE BŒUF
À L'ÉCHALOTES**
frites

ou

**DOS DE SAUMON RÔTI
À L'OSEILLE**
fondue de poireaux et tomates

ou

COQ AU VIN
purée de pommes de terre,
haricots verts

**MOUSSE AU CHOCOLAT
FAÇON GRAND-MAMAN**
biscuits sablés

CAFÉ/THÉ/INFUSION

LA GRANDE TABLE

50\$++

FOIE GRAS AU TORCHON
crumble de biscuits spéculoos,
gelée aux griottes

ou

COQUILLE ST-JACQUES

GRANITÉ DU MOMENT

**TARTARE DE SAUMON
FAÇON CHEZ JULES**

ou

**JOUE DE BŒUF BRAISÉE
À LA BOURGIGNONNE**
purée grand-mère,
haricots verts fins

ou

**CUISSE DE CANARD
CONFITE**

lentilles Du puy, crème fraîche

POUDING AU PAIN BRIOCHÉ

sauce caramel beurre salé,
glace vanille

ou

PROFITEROLES

sauce cacao amer, glace vanille

CAFÉ/THÉ/INFUSION