

CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

Entrées

	Entrée / Plat
SOUPE DU JOUR	6
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	10
BOUDIN NOIR AU BEURRE DE POMMES, endives, cresson, huile de noisettes	13
SAUMON FUMÉ, crème fraîche, pain de seigle grillé, câpres, oignons rouges	12
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, croûton, betteraves, miel, noix de Grenoble torréfiées	10 / 18
FOIE GRAS AU TORCHON, crumble de biscuits spéculoos, gelée de griottes	19
BRANDADE DE MORUE, pain grillé	10
CERVELLE DE CANUT, spécialité lyonnaise au fromage frais	7
COQUILLE ST-JACQUES, pétoncles poêlés, crevettes, 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
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 À L'OSEILLE, fondu de poireaux, purée de céleri rave, choux de Bruxelles, tomates confites	24
FISH AND CHIPS FAÇON «CHEZ JULES» 1 ou 2 filets	17 / 23
POULET MANCHONNÉ SAUCE AU VIN JAUNE ET MORILLES, purée crémeuse, champignons (spécialité jurassienne)	26
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, pommes de terre à la sarladaise, salade	22
FOIE DE VEAU POÊLÉ, sauce au vinaigre de framboises, purée crémeuse, fricassée de champignons en persillade	23
CROQUE-MONSIEUR À LA PARISIENNE, jambon, béchamel, fromage emmenthal	16
CROQUE-MADAME À LA PARISIENNE, jambon, béchamel, fromage emmenthal, oeuf miroir	18
RAVIOLIS À LA TARTUFFADE, crème, champignons, parmesan, noix de pin, roquette	20
CÔTE DE PORC RÔTIE, sauce aux champignons, haricots verts fins, gratin dauphinois	24
JARRET D'AGNEAU BRAISÉ, sauce au vin moelleux et pruneaux, purée de pommes de terre aux oignons caramélisés, légumes	29

LA PLANCHE À PARTAGER

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES FINS

25\$

Plats du jour

25 \$

LUNDI: CUISSES DE GRENOUILLE À VOLONTÉ**MARDI: CANARD****MERCREDI: CASSOULET****JEUDI: CHOUCRUTE ALSACIENNE GARNIE** **VENDREDI: BOUILLABAISSE****SAMEDI ET DIMANCHE: HUÎTRES**

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

ÎLE FLOTTANTE TRADITIONNELLE.....	8
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
SORBETS.....	6
TARTE AU CITRON MERINGUÉE.....	8
MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MAMAN, biscuits sablés	7
SÉLECTION DE FROMAGES FRANÇAIS, 3x30g.....	13

Menu Enfant

(Inclut un choix de breuvage)

CROQUE-MONSIEUR, frites	10
MINI STEAK, frites.....	10
MINI SAUMON, riz pilaf	10
PÂTES AU BEURRE.....	10

10 ans et moins



Cocktails

PETIT-DÉJEUNER	7h30 à 10h
DINER	lundi au vendredi : 11h30 à 13h30
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, Dry gin, Lillet, jus de pamplemousse	14
LE VIEUX CONTINENT Pineau des Charentes, Cognac, Grand-Marnier, citron	14