

# CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

## Entrées

SOUPE DU JOUR	6
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9
BOUDIN NOIR AU BEURRE DE POMMES, endives, cresson et huile de noisettes	13
GRAVLAX DE SAUMON aux agrumes, gin et aneth, brunoise de concombre, sauce à l'huître	14
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, betteraves, miel et noix de Grenoble	10 / 18
FOIE GRAS AU TORCHON, crumble de biscuits spéculoos, gelée de griottes	18
SALADE TIÈDE DE GÉSIEERS 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
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLE, beurre à l'ail persillé Assiettes de 6 ou 12	8 / 14
MOUSSE DE FOIES DE VOLAILLE AU PORTO, champignons marinés	9
ASSIETTE DE CHARCUTERIES, à partager	20

## Plats

*FILET DE SOLE MEUNIÈRE, beurre moussoux, riz pilaf	20
DOS DE SAUMON RÔTI À L'OSEILLE, fondu de poireaux, tomate confite, purée de céleri rave	22
FISH AND CHIPS FAÇON «CHEZ JULES» 1 ou 2 filets	16 / 21
COQ AU VIN JAUNE ET AUX MORILLES, purée crémeuse, champignons	24
BLANQUETTE DE RIS DE VEAU, gratin dauphinois, petits pois	29
BAVETTE DE BOEUF ÉCHALOTES, frites	26
JOUE DE BOEUF BRAISÉE À LA BOURGUIGNONNE, purée crémeuse, haricots verts fins	28
CUISSE DE CANARD CONFITE, lentilles du Puy, crème fraîche	21
FOIE DE VEAU POELÉ, sauce au vinaigre de framboises, purée crémeuse, fricassée de champignons en persillade	21
CROQUE-MONSIEUR À LA PARISIENNE	15
CROQUE-MADAME À LA PARISIENNE	17
TAGLIATELLES À LA TARTUFFADE, crème, champignons, parmesan, noix de pin	20

Options sans gluten disponibles sur demande

### LA PLANCHE APÉRO

TRILOGIE D'ENTRÉES SELON L'HUMEUR DU CHEF

25\$

## Plats du jour

**LUNDI: CUISSES DE GRENOUILLE À VOLONTÉ**  
**MARDI: BOUDIN ET PÉTONCLES**  
**MERCREDI: CASSOULET DE CANARD À LA TOULOUSAIN**  
**JEUDI: CHOUCROÛTE ALSACIENNE GARNIE**  
**VENDREDI: BOUILLABAISSE**  
**SAMEDI ET DIMANCHE: HUÎTRES**

## Tartares

En plat, servis avec frites ou salade

	Entrée / Plat
TARTARE DE SAUMON FAÇON «CHEZ JULES»	13 / 24
STEAK TARTARE À LA FRANÇAISE	15 / 26

## 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

## Desserts

ÎLE FLOTTANTE TRADITIONNELLE	9
MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MAMAN, biscuits sablés	7
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	8
PROFITEROLES CLASSIQUES DE JULES, glace vanille, sauce cacao amer	8
CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES AU GRAND-MARNIER	12
SALADE DE FRUITS	6
PUDDING BRIOCHÉ, glace vanille, caramel au beurre salé	7
SORBETS	6
TARTE AUX POMMES, caramel de beurre salé, glace à la vanille	8
SÉLECTION DE FROMAGES	12
CAFÉ GOURMAND, 3 douceurs, café	12

## Menu Enfant

(Inclut un choix de breuvage)

CROQUE-MONSIEUR	10
MINI STEAK FRITES	10
MINI SAUMON RIZ	10
TAGLIATELLES AU BEURRE	10

10 ans et moins



## Cocktails

PETIT-DÉJEUNER	7h30 - 10h00 Toute la semaine	MAURESQUE Pastis, sirop d'orgeat	9
DINER	11h30 à 13h30 Lundi au vendredi	FRENCH 75 Gin, vin mousseux, jus de citron frais, sirop simple	14
SOUPER	Du dimanche au jeudi: 17h30 à 21h vendredi et samedi: 17h30 à 22h	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