

# CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

## Entrées

POTAGE DU MOMENT	7
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL DE CHARLEVOIX	10
TOMATES MOZZARELLA 'DI BUFALA', pesto maison et réduction balsamique	12
FOIE GRAS AU TORCHON AU VIN JAUNE DU JURA, chutney de mangues, pain d'épices	22
COQUILLE ST-JACQUES, pétoncles, crevettes, fondu de poireaux, fromage emmental	18
SALADE VERTE AU PARMESAN FRAIS, tomates cerise, vinaigrette Chez Jules	8 / 15
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE, beurre à l'ail persillé Assiettes de 6 ou 12	12 / 19
TARTARE AUX 2 SAUMONS À L'ANTILLAISE, crème de coco, gingembre, ciboulette	14 / 25
TARTARE DE BOEUF À LA FRANÇAISE, coupé au couteau, cornichons, oignons	16 / 28

## Plats

FILET DE SOLE MEUNIÈRE, beurre moussoux, citron, riz pilaf	24
DOS DE SAUMON GRILLÉ SAUCE VIERGE AU CHORIZO, edamame, riz pilaf	26
PAVÉ DE MORUE DE L'ATLANTIQUE EN AÏOLI, mayonnaise à l'ail, pommes de terre, légumes de saison	28
JOUE DE BOEUF BRAISÉE À LA BOURGUIGNONNE, lardons, purée crémeuse, haricots verts fins	29
SUPRÊME DE POULET RÔTI SAUCE AUX AGRUMES, tagliatelles au beurre	27
BAVETTE DE BOEUF (700g) SAUCE AU POIVRE, frites	29
MAGRET DE CANARD RÔTI SAUCE XÉRÈS ET ARGOUSIER, purée crémeuse, légumes de saison	32
RAVIOLIS À LA TARTUFFADE, crème, champignons, parmesan, roquette	26
CUISSES DE GRENOUILLES, beurre à l'ail persillé, frites Assiette ou À volonté	20 / 30

\*Options sans gluten disponibles sur demande

## SPÉCIALITÉ DU CHEF

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AU ROMARIN, purée crémeuse  
36

## Planche à Partager

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES  
ET FROMAGES FINS

25

## A-côtés

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

## Desserts

ILE FLOTTANTE TRADITIONNELLE, crème anglaise pralinée	8
CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT, madeleine	8
TRILOGIE DE SORBETS	7
MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MAMAN, biscuit sablé	8
SHORTBREAD FRAISES ET PISTACHES	10
MILLE-FEUILLES À L'ÉRABLE	9
ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC	14

## Menu Enfant

(Inclut un choix de breuvage)

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

10 ans et moins, aucune exception



## Cocktails

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 CLASSIQUE OU KIR ROYAL, Vin aligoté ou mousseux, crème de cassis	10 / 12
LA BELLE VIE, St-Germain, Gin Bombay Sapphire, Lillet, jus de pamplemousse	14
LE VIEUX CONTINENT, Pineau des Charentes, Cognac, Grand-Marnier, citron	14

DINER	À venir
SOUPER	Tous les jours : À partir de 17h

## Bières

PRESSION :	Verre / Pinte	BOUTEILLE :	
HEINEKEN: Extra Cold	8 / 11	HEINEKEN	8
TROU DU DIABLE: Demandez à votre serveur	8 / 11	TROU DU DIABLE: La sang d'encre (stout)	8
BRASSEUR DE MONTRÉAL: Griffintown, Loxley, L'amer IPA	9	BELGIAN MOON	7
BELGIAN MOON	9	HEINEKEN sans alcool	6