

CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

Entrées

POTAGE DU MOMENT	7
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL DE CHARLEVOIX	12
TOMATES MOZZARELLA DI BUFALA DU QUÉBEC, pesto maison et réduction balsamique	15
FOIE GRAS AU TORCHON AU VIN JAUNE DU JURA, chutney de tomates vertes, pain d'épices	22
SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS D'ÉRABLE, oignons rouges, câpres	15
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 DE SAUMON À L'ANTILLAISE, crème de coco, mangue, gingembre, concombre, , citron vert, oignons rouges, coriandre	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
PAVÉ DE MORUE DE L'ATLANTIQUE EN AÏOLI, oeuf dur mayonnaise à l'ail, pommes de terre, légumes de saison	28
DOS DE SAUMON GRILLÉ, sauce aux tomates cerises et poivrons, chorizo, edamame, riz pilaf	26
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 (70n) SAUCE AU POIVRE, frites	35
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 DU QUÉBEC

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
BOULETTE DE STEAK HACHÉ, 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

Eau pétillante alcoolisée

VIZZY BLEUET / GRENADE, 355ml	6
VIZZY MANGUE / ANANAS, 355ml	6



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, Lamer IPA	9	BELGIAN MOON	7
BELGIAN MOON	9	HEINEKEN sans alcool	6