

# CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

## Entrées

POTAGE DU MOMENT	8
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL DE CHARLEVOIX	13
FOIE GRAS AU TORCHON, toast de pain de campagne, confit d'oignons	24
SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS D'ÉRABLE, crème sûre citronnée, blinis	18
BOUDIN FAIT MAISON, pommes flambées au cognac	17
COQUILLE ST-JACQUES, pétoncles, crevettes, fondu de poireaux, fromage emmental	19
SALADE VERTE AU PARMESAN FRAIS, tomates cerise, vinaigrette Chez Jules	10
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE, beurre à l'ail persillé	14
6 escargots :	14
12 escargots :	22
TERRINE DE QUEUE DE BŒUF AU FOIE GRAS, poireau, carottes, céleri rave	17

## Plats

FILET DE SOLE MEUNIÈRE, beurre moussoux au citron purée de pommes de terre crémeuse, haricots verts fins	27
SAUMON GRILLÉ, BEURRE BLANC À L'OSEILLE linguine crémeux, légumes de saison	31
JOUE DE BŒUF BRAISÉE À LA BOURGUIGNONNE lardons, purée de pommes de terre crémeuse, haricots verts fins	32
BAVETTE DE VEAU (200gr), SAUCE BÉARNAISE, frites	35
MIGNON DE PORC EN CUISSON LENTE, sauce à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre Gabrielle en persillade, légumes de saison	31
RAVIOLIS À LA TARTUFFADE, crème, champignons, parmesan, roquette, huile de truffe	29
CUISSE DE CANARD CONFITE, gratin dauphinois, salade verte	28
JARRET D'AGNEAU BRAISÉ À LA PROVENÇALE purée de pommes de terre crémeuse, légumes de saison	37

\*Merci de signaler au personnel, au moment de la commande, toute allergie ou intolérance alimentaire

### LE CLASSIQUE DE JULES

CUISSES DE GRENOUILLES, beurre à l'ail persillé, frites  
ASSIETTE 25\$ / À VOLONTÉ 35\$

## Planche à Partager

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES  
ET FROMAGES FINS DU QUÉBEC

28

## A-côtés

HARICOTS VERTS À L'AIL	7
PURÉE DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSE	7
FRITES	6
LÉGUMES DE SAISON	8
GRATIN DAUPHINOIS	9

## Desserts

ILE FLOTTANTE TRADITIONNELLE, crème anglaise, caramel, amandes	9
CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT, madeleine maison	9
TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE	9
MOUSSE AU CHOCOLAT CLASSIQUE, langues de chat	9
RIZ AU LAIT FAÇON GRAND-MÈRE	9
ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC (3 x 30gr)	15

## Menu Enfant

(10 ans et moins /inclut un breuvage)

BURGER DE BŒUF, frites	10
MINI SAUMON, purée de pommes de terre crémeuse	10
PARMENTIER DE CANARD CONFIT	12



## Cocktails

FRENCH MARTINI, Vodka Grey Goose, Chambord, Malibu, jus d'ananas, jus de lime	15
FRENCH 75, Gin, vin mousseux, citron, sirop simple	15
APÉROL SPRITZ, vin mousseux, Apérol, soda	14
KIR ROYAL, vin mousseux, crème de cassis	12
LA BELLE VIE, St-Germain, Gin Bombay Sapphire, Lillet, jus de pamplemousse	15
LE VIEUX CONTINENT, Pineau des Charentes, Cognac, Grand-Marnier, citron	16

## Eau pétillante alcoolisée

VIZZY BLEUET / GRENADE, 355ml	7
VIZZY MANGUE / ANANAS, 355ml	7



## Bières

PRESSION :	Verre / Pinte	BOUTEILLE :	
HEINEKEN EXTRA FROIDE	8 / 12	HEINEKEN	8
TROU DU DIABLE: Les 4 Surfeurs de l'Apocalypso	8 / 12	HEINEKEN sans alcool	6
BRASSEUR DE MONTRÉAL: Blonde, Rousse ou IPA	9	MACTAVISH Pale Ale Américaine (LE TROU DU DIABLE)	8
BELGIAN MOON	9	LA PITOUNE Pilsner (LE TROU DU DIABLE)	8
		BELGIAN MOON	7