

CHEZ JULES

- CUISINE DE TRADITION - VINS DE PROPRIÉTÉ -

Entrées

POTAGE DU MOMENT	7
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL DE CHARLEVOIX	12
FOIE GRAS AU TORCHON AU VIN JAUNE DU JURA, <i>chutney de fruits des champs, pain d'épices</i>	22
SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS D'ÉRABLE, <i>oignons rouges, câpres</i>	15
COQUILLE ST-JACQUES, pétoncles, crevettes, fondu de poireaux, <i>fromage emmental</i>	18
SALADE VERTE AU PARMESAN FRAIS, tomates cerise, <i>vinaigrette Chez Jules</i>	8 / 15
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE, beurre à l'ail persillé <i>Assiettes de 6 ou 12</i>	12 / 19
TARTARE DE SAUMON À L'ANTILLAISE, crème de coco, mangue, <i>gingembre, concombre, citron vert, oignons rouges, coriandre</i>	14 / 25
TARTARE DE BOEUF À LA FRANÇAISE, <i>coupé au couteau, cornichons, oignons</i>	16 / 28

Plats

FILET DE SOLE MEUNIÈRE, beurre moussoux, citron, riz pilaf	24
DOS DE SAUMON GRILLÉ, sauce aux tomates et poivrons, chorizo, <i>edamame, riz pilaf</i>	26
JOUE DE BOEUF BRAISÉE À LA BOURGUIGNONNE, lardons, <i>purée crémeuse, haricots verts fins</i>	29
SUPRÊME DE POULET RÔTI SAUCE AUX AGRUMES, <i>tagliatelles au beurre</i>	27
BAVETTE DE BOEUF (700g) SAUCE AU POIVRE, frites	35
MAGRET DE CANARD RÔTI, purée crémeuse, légumes de saison	32
RAVIOLIS À LA TARTUFFADE, crème, champignons, parmesan, <i>roquette</i>	26
CUISSES DE GRENOUILLES, beurre à l'ail persillé, frites <i>Assiette ou À volonté</i>	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 maison	8
TRILOGIE DE SORBETS	7
MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GRAND-MAMAN, <i>biscuit sablé</i>	8
ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC	14

Menu Enfant

(Inclut un choix de breuvage)

BURGER DE BOEUF, 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