

BRASSERIE  
**JULLIEN**



Il y a autant de recettes que d'histoires de famille...  
There are as many recipes as there are family stories...

Photo ci-dessus l'Hôtel Restaurant original de la famille Jullien 1925  
Pictured above the original family Jullien Hotel Restaurant 1925

BRASSERIE  
**JULLIEN**



Le Chef Mathieu Jullien et son équipe, ont l'honneur de  
vous proposer une carte de saison  
Tous nos plats et desserts sont élaborés et cuisinés Maison

The Chef Mathieu Jullien and his team have the honour to  
propose a seasonal menu to our guests  
All our dishes and desserts are prepared and cooked in-house



Tous les jours sont sélectionnés les meilleurs produits de la saison  
We carefully source an exceptional range of seasonal products daily

De ce fait, nous pouvons être amenés à modifier certains plats  
For this reason certain dishes could be slightly changed

Nos fournisseurs sont  
Our suppliers

La Maison Vuillot pour les volailles  
La Maison Beauvallet pour les viandes  
Les Maisons Homard Acadiens et Caviar de Neuvic pour les poissons  
Les Maisons La Ferme de Lyon Pierre Perraud et Côté frais pour les fruits et légumes  
La Tige pour les micros pousses

Nos viandes sont d'origine France ou U.E  
Origin of our meat France or EU

**Carte Printanière**  
Spring Menu

# A LA CARTE

## À PARTAGER SHARING

Planche de Rillettes d'oie et terrine de campagne 12 €  
Platter of potted goose and country terrine

Saucisson sec 250g. Cured sausage 9,5 €

Pizza Blanche au saumon fumé 14,5 €  
Ricotta pizza with truffles

## ENTRÉES STARTERS

Saumon fumé maison, crème fraîche et blinis 14,5 €  
In house smoked salmon, crème fraîche and blinis

Oeuf mollet, purée d'épinards, écrevisses, boutons de Paris vinaigrés 9,5€  
Soft boiled egg, spinach puree, crayfish, button mushrooms with vinegar dressing

Pot en croûte, comme un pâté 11,5 €  
Paté pie, pot au feu style

Asperges blanches, sauce mousseline 14,5 €  
White asparagus, with mousseline sauce

## SALADES SALADS

Salade d'artichaut, roquette et céleri 11,5 €  
Artichoke salad with rocket and celery

Salade printanière, légumes du moment 12 €  
Spring salad, with seasonal vegetables

Supplément morilles 8 €  
Supplement morel mushrooms

## VIANDES MEAT

Selle d'agneau de lait farcie, jus de roquette et pommes macaire 23,5 €  
Stuffed suckling lamb saddle, rocket sauce and macaire potatoes

Poularde de Bresse à la crème, riz basmati 27,5 €  
Bresse hen in a cream sauce, basamti rice

Albert Burger, pommes chips, Boeuf 150g, bacon, chutney d'oignons, cervelle de canut 14,5 €  
Albert burger, beef 150g, potato crisps, bacon, onion chutney and Lyon cheese sauce

Filet de Boeuf poêlé, tombée d'épinards, légumes tournés 26 €  
Pan fried Beef filet, wilted spinach and turned vegetables

Filet JULLIEN, filet de boeuf cru, mariné, pommes chips, salade verte 29 €  
Beef fillet uncooked, cold marinated, potato crisps and green salad

## POISSON FISH

Filet de Maquereau, chou-fleur et chou romanesco, beurre de gingembre 22,5 €  
Mackerel fillet, cauliflower and romanesco, with ginger butter

Filet de Dorade, purée de céleri à la vanille, pickles d'oignon rouge 26,5 €  
Fillet of Sea Bream, celery puree with vanilla, red onion pickles

# A LA CARTE

## VEGETARIEN VEGETARIAN

Risotto Arborio aux asperges vertes Green asparagus risotto	19 €
Veg Burger, pommes chips Steak d'épinards et polenta, cornichon pickels, salade, cervelle de canut Veggie burger, potato crisps spinach and polenta patty, gerkhin pickles, salad and Lyon cheese sauce	14,5 €
Artichaut entier, sauce mousseline Whole artichoke with mousseline sauce	15,5 €

## FROMAGES CHEESES

Assiette de fromages affinés Cheese platter of matured cheeses	9 €
Demi Saint-Marcellin affiné Half a matured Saint-Marcellin soft cheese	6 €
Faisselle moulée à la louche à la crème de Bresse Curd cheese (hand ladled) and Bresse cream	7 €

## DESSERTS

Cigare de la Maison Jullien Chocolate cigar Jullien	13,5 €
Paris Brest Paris Brest Choux pastry with praline cream	11 €
Café / Thé gourmand Jullien Coffee/Tea gourmand Jullien and house delicacies of the day	10 €
Mousse au chocolat, crumble, olive noire séchée Chocolate mousse with crumble and dried black olives	9 €
Soufflé Chartreuse ou Grand Marnier 15 minutes d'attente Chartreuse or Grand Marnier soufflé 15 minutes wait	12 €
Baba au Rhum à la rhubarbe Rhubarb rum baba	11 €

# MENUS

## NOS JEUNES CONVIVES - 12ans UNDER 12's

13 €

Steak Haché de boeuf poêlé ou dorade rôti, tombé d'épinard ou risotto  
Pan fried beef filet or filet of haddock, wilted spinach, or risotto

Boules de glace, vanille, fruit rouge, citron, chocolat  
Vanilla, red fruits, chocolate and lemon ice cream scoops

+ 10 €

Bouteille de Champomy 75cl  
Bottle of sparkling apple juice

## MARCEL

32 €

### ENTRÉES STARTERS

Oeuf mollet, purée d'épinards, écrevisses, boutons de Paris vinaigrés  
Soft boiled egg, spinach puree, crayfish, button mushrooms with vinegar dressing

Ou

Pot en croûte comme un pâté

Paté pie, pot au feu style

### PLATS MAINS

Selle d'agneau de lait farcie, jus de roquette et pomme macaire  
Stuffed suckling lamb saddle, rocket sauce and macaire potatoes

Ou

Filet de Maquereau, chou-fleur et chou romanesco, beurre de gingembre  
Mackerel fillet, cauliflower and romanesco, with ginger butter

Ou

Risotto Arborio aux asperges vertes  
Green asparagus risotto

### DESSERTS

Mousse au chocolat, crumble, olive noire séchée  
Chocolate mousse with crumble and dried black olives

Ou

Baba au Rhum à la rhubarbe  
Rhubarb rum baba

# LA CAVE A CIGARE

- 1. Partages D4** 28 €

Doté d'un excellent tirage, le très réputé série D No. 4 laisse exprimer sur la langue un piquant très notable. Des arômes mentholé, d'herbe fraîche, de terre et d'épices se diffusent dans le palais. Le tirage est agréable et facile pour ce module d'exception.
- 2. Partages D6** 20 €

Partagas développe toujours un peu plus sa série D. Après la série D No.5, voici le D No.6. Plus court, il s'adresse aux fumeurs en manque de temps. Cette vitole se caractérise par sa concentration d'arômes dans un format relativement court. Le tirage aisé procure une fumée abondante et légèrement poivrée, ce qui n'est pas sans rappeler le Partagas série...
- 3. Hoyo de Monterey Petit Robusto** 20 €

Hoyo de Monterey a commencé en 2004 à produire ce demi robusto . Le Hoyo exprime un goût riche et épicé qui procure une sensation de plénitude au palais. Sa combustion parfaite et expresse donne un tempo très soutenu. Un cigare à déguster en toutes circonstances, et capable de nous offrir des sensations intenses en un minimum de temps.
- 4. Hoyo Monterey Epicure N°2** 27 €

Module Robuston, ce cigare plus qu'agréable, a gagné sa réputation grâce à ses nuances florales subtilement saupoudré de gingembre et d'épices légères.
- 5. Montecristo Petit Edmondo** 23 €

Un magnifique petit Robusto recouvert d'une cape grasse et lisse. Dès l'allumage des touches de terre humide de bois précieux envahissent délicatement le palais. Ces arômes évoluent dans un tempo idéal vers des notes de café torréfié et d'épices. Une très grande réussite dans le monde du Havane.
- 6. Montecristo N°5** 16 €

Le N°5 de Montecristo reste un classique. Ce très Petit Corona nous offre des notes de tourbe et d'humus durant le premier tiers, par la suite toasté et poivré. Au final la puissance est bien là, ponctuelle et ferme dans un tempo qui ne faiblit pas.
- 7. Cohiba Siglo N°2** 22 €

Une belle petite vitole bien présentée dans sa cape colorado claro. On découvre à la dégustation des arômes de café torréfié et de cacao. La fumée est pleine et crémeuse évoluant vers des notes de bois et de réglisse. Un petit moment de bonheur, dommage qu'il soit si court.
- 8. Cohiba Robusto** 35 €

On ne vous présente plus ce Robusto exceptionnel, présentation parfaite, harmonie visuelle. évoquant des touches de bois précieux et d'humus.
- 9. Romeo et Juliette Short Churchill** 20 €

Ce Short Churchill (proche d'un robusto) présente une cape soignée et une touche velouté. A crue, la vitole offre de profonds arômes de cèdre et d'agrumes.
- 10. Romeo et Juliette Wide Churchill** 30 €

Voici le célèbre Churchill rendant un nouvel hommage à Winston CHURCHILL qui contribua à la notoriété de la marque.
- 11. Davidoff Grand Cru N°5** 21 €

Avec ce petit corona trapu, on est tout de suite dans le vif du sujet. Une combustion excellente et une puissance évidente dès l'attaque portent d'emblée des arômes épicés. Ce grand cru, au caractère affirmé et aimable, plaira aux amateurs.
- 12. San Pedro Perle** 7 €

L'influence du très coloré San Pedro de Marcoris se trouve dans la palette de goût unique de ce cigare fait main. En utilisant que les meilleures qualités de tabac, les mélangeurs créent une combinaison qui débouche sur une expérience gustative complète. Un mélange qui crée une explosion de goûts et possède son propre caractère grâce à sa robe.