

CARTE DES VINS

Vins Rosé

12cl 75cl

Esquisse des Marquets AOP 2016	6 €	30 €
Minuty Prestige AOP 2016	-	37 €
Minuty Or AOP 2016	-	45 €
Miravl AOP 2015	-	38 €

Vins Blancs

12cl 75cl

Chardonnay Des Pierres Dorées Cédric Vincent AOC 2015	6 €	30 €
Crozes-Hermitage Domaine Les Pends AOC 2016	7 €	35 €
Château-Neuf-du-Pâpe Château de Vaudieu AOC 2013	14 €	65 €
Sancerre La Poussie AOC 2016	7 €	35 €
Macon Villages Domaine Bourdon AOC 2016	7 €	33 €
Beaune Grève Domaine Louis Latour AOC 2016	-	89 €
Louis Latour Corton Charlemagne Grand Cru AOP 2009	-	187 €
Louis Latour Bâtard Montrachet Grand Cru AOC 2008	-	250 €
Louis Latour Chevalier Montrachet Les Demoiselles AOC 2010	-	350 €
Pouilly Fuissé Bourdon AOC 2016	8 €	40 €
Meursault Clos des grands Charrons AOC 2011	15 €	75 €
Chablis Grand Régnard AOC 2016	-	50 €
Sauternes La Chartreuse de Coulet AOC 2013	12 €	60 €
Sauvignon Baron Briane Touraine AOC 2015	6 €	30 €

Vins Rouges

12cl 75cl

Moulin à vent L'harmonie Cédric Vincent AOP 2015	7 €	35 €
Moulin à vent Les Merizes Cédric Vincent AOP 2014	-	53 €
Brouilly Sous la Chapelle Cédric Vincent AOP 2015	6 €	30 €
Gamay Noir L'audace des Pierres Dorées AOP 2017	5 €	28 €
Gamay Noir L'heritage des Pierres Dorées AOP 2013	-	32 €
Chassagne Montrachet Louis Latour AOC 2014	-	96 €
Aloxe Corton Louis Latour AOC 2013	-	94 €
Gevrey Chambertin Louis Latour AOC 2013	-	98 €
Côtes-du-Rhône Village Plan de Dieu AOC 2016	6 €	28 €
Châteauneuf du Pape Domaine Saint Préfert AOP 2014	13 €	67 €
Côte-Rôtie Guigal La Turquie, La Mouline, La Lanone 2012	345 €/par Btl	
Saint Joseph Septentrion AOP 2016	9 €	42 €
Mercurey Château de Santenay vieille vigne AOC 2012	10 €	45 €
Saint Julien Clos du Marquis AOC 2005	-	140 €
Clos Vougeot Louis Latour AOC 2011	-	215 €
Nuits Saint George Domaine AEGERTER AOC 2015	-	89 €
Côtes-de-Provence Rimauresq AOC 2014	8 €	35 €
Hospices de Beaune Mazis-Chambertin Grand cru AOC 2006	-	310 €
Clos Vougeot Domaine François Berbet Grna dcru AOC 2012	-	210 €
Graves La Motte Robin AOC 2015	10 €	48 €
Saint-Emilion Austerlitz AOC 2013	12 €	54 €
Saint Foy Bordeaux Hostens Piquant AOC 2012	-	60 €
Haut-Médoc Heritage de Chasse Spleen AOC 2014	8 €	42 €

CHAMPAGNES

12cl 75cl 150cl

Mumm Cordon rouge Brut	14 €	85 €	180 €
Ruinart Rosé	-	125 €	-
Ruinart Blanc de Blanc	-	135 €	-
Mumm Blanc de Blanc	-	140 €	-
Mumm Blanc de Noir	-	180€	-

Certains millésimes peuvent manquer en cours d'année

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

Kir / Communard	5 €
Kir Royal	11 €
Martini Blanc / Rouge (6cl)	5 €
Porto Blanc / Rouge (6cl)	5 €
Ricard (3cl)	4 €
Campari (6cl)	5 €

COKTAILS

Mojito Chartreuse	12 €
Mojito	11 €
Spritz	9 €
Américano	8 €
Lillet Tonic	7 €
Suze Tonic	7 €
Cuba libré	8 €
Whisky coca	10 €

BIERES

Bouteilles	33cl
Duvel	5 €
Corona extra	6 €
Pression	25cl
Heineken	4 €
Monaco	5 €

SODAS

Coca Cola / Zero	4,5 €
Ice Tea	4,5 €
Orangina	4,5 €
Limonade, Diabolos	4 €
Sirop à l'eau	2,5 €
Redbull	5 €

Schweppes Heritage

Tonic Original	5 €
Ginger & Cardamom	5 €
Pink Pepper	5 €
Ginger Ale	5 €
Hibiscus	5 €

JUS DE FRUITS Patrick FONT

Orange Blonde, Abricot, Fraise, Tomate Rouge,	5,5 €
-----------------------------------------------	-------

EAUX MINERALES

	33cl	75cl
Evian	4 €	6 €
Badoit Rouge	4 €	-
Badoit Verte	-	6 €
Orezza (1L)	-	8 €

BOISSONS CHAUDES

Café KAFA Ethiopie	
Expresso / Ristretto	3 €
Double Expresso	5 €
Décaféiné	3 €
Café allongé	3 €
Thé Damman	4 €
Chocolat Chaud	5 €

WHISKY

	4cl
Lagavulin Islay	15 €
Single Malt Distillers edition	
Oban	12 €
Single Malt 14 ans	
Talisker	10 €
Single Malt Distillers edition	
Whisky Japonais	12 €
J&B	8 €
Bulleit Bourbon	8 €
Lot N°40 Canada	15 €

RHUM

	4cl
Diplomatico / Don Papa	12 €
Zacapa 23	13 €

VODKA

	4cl
Belvedere Pure / Citrus	11 €

GIN

	4cl
Bombay Sapphire	8 €
Tanqueray London Dry Gin	10 €
Tanqueray Ten	13 €
Gin Hendrick's	12 €
Monkey 47	15 €
Monkey 47 Sloe One	13 €

TEQUILA

	4cl
Don Julio Blanco	12 €

ARMAGNAC

	4cl
Chateau de Laubade N°5	10 €
Bas Armagnac Laubade 1997	9 €
Bas Armagnac Laubade 1987	10 €
Bas Armagnac Laubade 1977	12 €

COGNAC

	4cl
Hennessy Fine de Cognac	15 €
Frappin VSOP	18 €
Rémy Martin VSOP	20 €
Hennessy XO	26 €
Camus Ile de Ré Fine Island	14 €

DIGESTIFS / LIQUEURS

	4cl
Eaux de vie	15 €
Get 27	8 €
Get 31	9 €
Cointreau	9 €
Limoncello	8 €
Baileys	7 €

CHARTREUSE

	4cl
MOF	12 €
VEP Verte / Jaune	15 €
9 ^{ème} Centenaire	13 €
Verte / Jaune	9 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Prix nets en euros, service compris.

*Il y a autant de recettes,
que d'histoires de famille...*



*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*

À PARTAGER TO SHARE

Planche de charcuterie Ham platter	15 €
Rillettes de sardine, pain grillé Potted sardines and toast	12 €
Sardines, pain grillé et beurre fermier Sardines, toast and farm butter	18 €
Friture d'éperlans Deep fried smelt	11 €
Pizza Jullien	12 €

ENTRÉES STARTERS

Belle tranche de pâté croute, carottes acidulées et salade Slice of cold meat pie, tangy carrots and salad	16 €
Saumon fumé maison, crème fraîche et blinis Home smoked salmon, cream fraiche and blinis	15 €
Gaspacho de tomates Tomato gazpacho	10 €
Foie gras de canard, Chutney d'oignon Duck foie gras, balsamic reduction, onion chutney	17 €

VIANDES MEAT

Poularde Bressane à la crème, pomme de terre purée Braised Bresse chicken in a cream sauce, butter mashed potatoes Supplément Morilles Supplement of Morel	28 € 8 €
Filet Jullien, filet de boeuf cru mariné pomme de terre purée Beef fillet uncooked, cold marinated, butter mashed potatoes	29 €
Faux filet de boeuf, pomme de terre frites Entrecote of Beef, Chips and salad	24 €
Albert Burger, pomme de terre frite Boeuf 150g, comté, oignon rings, tomate, cervelle de canut Albert Berger, Chips. Beef 150g, Comté, oignon rings, tomatoes, cervelle de canut	18 €
Alfred Burger, pomme de terre frite Veau 150g, bleu de gex, tomate rôtie, oignon confit, cervelle de canut Alfred berger, Chips. Veal 150g, Blue gex cheese, Baked tomatoes, oignon chutney, cervelle de canut	19 €
Poularde de Bresse entière, rôtie ou à la crème pour 2 à 4 Whole braised Bresse chicken, roasted or with a cream sauce cream	120 €

POISSONS FISH

Pavé de Thon rouge sauce vierge légumes Pave of red tuna sauce vierge, vegetables	32 €
Grenouilles fraîche en persillade, Fresh frogs legs in garlic butter with parsley	32 €
Filet d'aiglefin, sauce vodka citron Purée de pomme et légumes Fillet of haddock, lemon vodka sauce, mashed parsnip and vegetables	26 €

VEGETARIEN VEGETARIAN

Risotto aux champignons de saison Mushrooms of the season risotto	19 €
Veg Burger, pomme de terre frite Aubergine, cornichon pickels, poivron, guacamole, cervelle de canut Veggie burger, chips. Aubergine, gerkin pickels, red pepper confit, guacamole, cervelle de canut	20 €

NOS JEUNES CONVIVES -12 ans

Petit filet de boeuf poêlé, pommes de terre purée Small beef fillet butter mashed potatoes	12 €
Bouteille de Champomy 75cl.	16 €

FROMAGES CHEESES

Assiette de fromages affinés par La Mère Richard Cheese platter matured by La Mère Richard (Lyon)	9 €
Demi Saint-Marcellin affiné par La Mère Richard Half a Saint-Marcellin matured by La Mère Richard (Lyon)	6 €
Faisselle moulé à la louche à la crème de Bresse Faisselle cast in a ladle with cream of Bresse	8 €

DESSERTS

Omelette norvégienne minimum 2 personnes Norwegian omelette ice cream cake	12 €/pers
Coupe Colonel Vodka and lemon sorbet	8 €
Vacherin minute Vacherin: meringue, vanilla ice cream, raspberry sorbet, whipped cream	12 €
Café / Thé gourmand Jullien Coffee/Tea gourmand Jullien and house delicacies	10 €
Mi-cuit au chocolat 10 minutes d'attente Chocolate fondant cake 10 minutes wait	9 €
Soufflé Chartreuse ou Grand Marnier 15 minutes d'attente Chartreuse soufflé 15 minutes wait	12 €
Baba au Rhum et fruits rouges Rhum baba and red fruits	12 €

MENU MARCEL 42€

Tous les midis et soirs composez votre menu

Compose your own lunch and evening

entrée + plat + dessert

starter + main course + dessert

parmi les mets signalés par

from the dishes marked

Tous les jours, nous nous efforçons de sélectionner pour vous les meilleurs produits au gré des saisons, grâce à nos fournisseurs :

- La Maison Vuillot pour les volailles,
- La Maison Beauvallet pour les viandes,
- Homard Acadiens pour les poissons,
- Les Maisons Côté frais, la ferme de Quayvie pour les fruits et légumes,

De ce fait, nous pouvons être amenés à modifier certains plats.

Nos viandes sont d'origine France ou U.E