

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 Côté frais et La Ferme de Quylvie pour les fruits et légumes

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

Carte Automne Hiver
Autumn Winter 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 €

Pizza Blanche à la truffe 13,5 €
Ricotta pizza with truffles

ENTRÉES STARTERS

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

Os à moëlle goutière, salade verte 9,5 €
Marrow in bone with green salad

Foie gras de canard, chutney d'oignon 16,5 €
Duck foie gras, onion chutney

SALADES SALADS

Salade de crevettes thaï 12 €
Thai prawn salad

Salade automnale, mâche, bleu de Bresse, noix, coing, poireaux, courge 15 €
Autumn salad, mâche, Bresse blue cheese, walnuts, quince, leek, pumpkin

Supplément morilles 8 €
Supplement morel mushrooms

Supplément truffes prix selon cours
Supplement truffles, subject to market price

VIANDES MEAT

Poitrine de veau confite, poêlée de champignons de saison, pommes grenailles 19,5 €
Veal brisket confit, seasonal mushrooms, new potatoes

Ris de veau, jus de viande, poêlée de champignons de saison, pommes grenailles 29,5 €
Sweetbreads in jus, seasonal mushrooms, new potatoes

Poularde de Bresse à la crème, pommes purée 27,5 €
Bresse hen in a cream sauce, creamed potatoes

Albert Burger, pommes de terres frites, boeuf 150g, comté, oignon rouge, pomme paille, cervelle de canut 13 €

Albert Burger, chips, beef 150g, comté cheese, chips, red onion, Lyon cheese sauce

Filet de Boeuf poêlé, poêlée de champignons de saison, pommes grenailles 26 €
Pan fried Beef filet, seasonal mushrooms new potatoes

POISSON FISH

Gambas Black Tiger entière 27,5€
sauce saté et risotto
Whole black tiger prawn,
Saté sauce and risotto

Grenouilles fraîches en persillade 32 €
Fresh frogs legs in garlic butter and parsley

Pavé de Merlu, sauce vodka citron, poêlée de champignons de saison, pommes grenailles 24,5 €
Filet of haddock, lemon vodka sauce, creamed potatoes

A LA CARTE

VEGETARIEN VEGETARIAN

Risotto Arborio à la Truffe Noire Mushrooms of the season risotto	Selon le cours subject to market price
Veg Burger, pommes de terre frites Aubergine, cornichon pickels, pomme paille, avocat , cervelle de canut Veggie burger and chips Aubergine, gerkhin, chips, avocado, Lyon cheese sauce	13 €
Boite de Mont D'or, pommes grenailles et salade Boxed of Mont D'or cheese, new potatoes and salad	18 €

FROMAGES CHEESES

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

DESSERTS

Cigare de la Maison Jullien Chocolate cigar Jullien	13 €
Omelette norvégienne minimum 2 personnes Norwegian omlette flambéed meringue ice cream cake min 2 persons	12 €/pers
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 €
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 or Grand Marnier soufflé 15 minutes wait	12 €
Baba au Rhum Havana Club Especial et fruits exotiques Havana Club Rum baba and exotic fruits	11 €

MENUS

NOS JEUNES CONVIVES - 12ans UNDER 12's

13 €

Steack haché poêlé ou merlu rôti, pommes grenailles, risotto, ou purée
Minced steak or haddock, new potatoes, risotto or ceamed potatoes

Deux boules de glace, vanille, fruit rouge, chocolat ou citron
Two ice cream balls, vanilla, red fruits, chocolate or lemon

+ 10 €

Bouteille de Champomy 75cl
Bottle of sparkling apple juice

MARCEL

32 €

ENTRÉES STARTERS

Os à moëlle goutière, salade verte
Marrow in bone with salad

Ou

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

PLATS MAINS

Poitrine de veau confite, poêlée de champignons de saison, pommes grenailles
Veal brisket confit, seasonal mushrooms, new potatoes

Ou

Pavé de Merlu, sauce vodka citron, poêlée de champignons de saison, pommes grenailles
Fillet of haddock, lemon vodka sauce, creamed potatoes

Nous vous proposons nos grenouilles en persillade avec un supplément de 7 €
We propose our fresh frogs legs in garlic butter and parsley for a supplement of 7€

DESSERTS

Notre incontournable Paris Brest
Our signature Paris Brest Choux pastry with praline cream

Ou

Baba au Rhum Havana Club Especial et fruits exotiques
Havana Club Rum baba and exotic fruits

MENUS

SUGGESTION DU MOMENT CHEF'S RECOMMENDATIONS

Poularde de Bresse entière, rôtie ou la crème pour 2 à 4 pers 120 €
Whole roasted Bresse hen in a cream sauce for 2 to 4 persons

Supplément morilles 8€/personnes

Faux filet de Boeuf Charolais, frites 27 €
Fresh frogs legs in garlic butter and parsley

Mont Blanc 10 €
Chartreuse or Grand Marnier soufflé 15 minutes wait

MENU DU JOUR TODAY'S MENU

PLAT MAIN

12€

Blanquette et riz

DESSERT DESSERT

6€

Choux Chantilly