

CARTE DES VINS

Vins Rosés

	12cl	50cl	75cl	150cl
Esquisse AOP 2016	5 €	-	25 €	-
Sainte-Marguerite Symphonie AOP 2016	-	25 €	39 €	69 €
Minuty Prestige AOP 2016	-	-	35 €	-
Minuty Or AOP 2016	-	-	45 €	-

Vins Blancs :

	12cl	75cl
Saint Joseph Domaine de Courbis AOC 2016	8 €	40 €
Crozes-Hermitage Domaine Les Pends AOC 2016	7 €	35 €
Château-Neuf-du-Pâpe Château de Vaudieu AOP 2012	14 €	65 €
Condrieu Christophe Pichon ACP 2014	14 €	65 €
Macon Villages Domaine Bourdon 2016	5 €	25 €
Viognier Pays d'OC IGP 2015	5 €	25 €
Montagny 1er cru L. Cognard - Les Basset AOC 2015	9 €	45 €
Pouilly Fuissé Bourdon 2015	8 €	39 €
Meursault Clos des grands Charrons AOP 2011	14 €	65 €
Chablis Grand Régnard AOP 2015	-	45 €
Sauternes La Chartreuse de Coulet ASC 2013	12 €	60 €

Vins Rouges :

	12cl	75cl
Saint Joseph Septentrio AOP 2014	8 €	40 €
Côtes-du-Rhône Village Domaine Piaugier AOC 2015	5 €	25 €
Crozes Hermitage Domaine Les Pends AOC 2014	6 €	32 €
Châteauneuf du Pape Cuvée Pyras AOP 2012	10 €	50 €
Côte-Rôtie Nicolas Perrin AOC 2012	14 €	70 €
Cornas Les Eygats Domaine Courbis AOC 2014	12 €	64 €
Mercrey Château de Santenay vieille vigne 2012	10 €	45 €
Côte-de-Brouilly Château Thivin les 7 Vignes AOC 2014	6 €	30 €
Nuits Saint George Domaine AEGERTER AOP 2014	-	89 €
Bandol Les 3 filles AOC 2014	12 €	40 €
Côtes-de-Provence Rimauresq AOC 2014	7 €	35 €
Grave Hautes Gravières AOC 2014	15 €	44 €
Saint-Emilion Clocher de St Emilion AOC 2014	11 €	52 €
Saint Foy Bordeaux Hostens Piquant AOC 2010	-	60 €
Haut-Médoc Heritage de Chasse Spleen 2013	7 €	36 €

CHAMPAGNES

	12cl	75cl	150cl
Besserat De Bellefont Brut Grande Tradition	10 €	65 €	145 €
Besserat De Belefont Blanc de Blancs	-	85 €	195 €
R de Ruinart Brut	14 €	75 €	-
Ruinart Blanc de Blancs	-	135 €	-
Veuve Clicquot Millésime 2008	-	95 €	-
Dom Pérignon Millésime 2006	-	210 €	-
Prosecco	-	30 €	-

Certains millésimes peuvent manquer en cours d'année

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

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

Apéritif Jullien	11 €
Mojito Chartreuse	
Kir / Communard	5 €
Kir Royal	11 €
Martini Blanc / Rouge (6cl)	5 €
Porto Blanc / Rouge (6cl)	5 €
Ricard (3cl)	3,5 €
Campari (6cl)	5 €

COKTAILS

Mojito Chartreuse	11 €
Mojito	10 €
Spritz	8 €
Américano	8 €
Negroni	8 €
Lillet Tonic	7 €
Suze Tonic	7 €

BIERES

Bouteilles	33cl
Duvel	5 €
Desperados	5 €
Pression	25cl
Heineken	4 €

SODAS

Coca Cola / Zero	4,5 €
Ice Tea	4,5 €
Orangina	4,5 €
Limonade, Diabolos	3 €
Sirop à l'eau	2 €
Redbull	5 €

Schweppes Heritage

Tonic Original	4,5 €
Ginger & Cardamom	5 €
Pink Pepper	5 €
Ginger Ale	5 €

JUS DE FRUITS Patrick FONT 5,5 €

Orange Blonde, Pomme Tentation, Abricot, Fraise, Tomate Rouge, Poire Williams, Pamplemousse Rose

EAUX MINERALES

Evian	4 €	6 €
Badoit Rouge	4 €	-
Badoit Verte	-	6 €
Orezza (1L)	-	7 €

BOISSONS CHAUDES

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

WHISKY

Lagavulin Islay	15 €
Singel Malt Distillers edition	
Glenmorangie Sherry	10 €
Extra Matured 12 ans	
Talisker	10 €
Single Malt Distillers edition	
Whisky Japonais	12 €
Oban Distillers Edition 1992	12 €
Cardhu Single Malt 15 ans	12 €
J&B	8 €
Bulleit Bourbon	8 €

RHUM

Havana 7 Anos	11 €
Diplomatico / Don Papa	12 €
Zacapa 23	13 €

VODKA

Belvedere Pure / Citrus	11 €
Russe COF Caviar O'Fil	14 €
Ketel One	14 €

GIN

Bombay Sapphire	8 €
Tanqueray London Dry Gin	10 €
Tanqueray Ten	12 €
Gin Hendrick's	10 €

TEQUILA

Don Julio Blanco	12 €
------------------	------

ARMAGNAC

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

COGNAC

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

DIGESTIFS / LIQUEURS

Eaux de vie	15 €
Get 27	8 €
Get 31	9 €
Cointreau	9 €
Limoncello	8 €
Baileys	7 €
Jägermeister	5 €

CHARTREUSE

MOF	13 €
VEP Verte / Jaune	15 €
9ème Centenaire	15 €
Verte / Jaune	9 €

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







À PARTAGER

Foie gras maison, chutney	17 €
Planche de charcuterie	14 €
Rillettes de sardine, pains grillés	9 €
Sardines, pains grillés et beurre fermier	15 €
Friture d'éperlans	7 €




CAVIAR

Accompagné de blinis et de crème fraîche	
Caviar Baeri, Russie 10 gr	19 €
Caviar Oscietre, Russie 30 gr	50 €
Œuf à la coque et caviar 10 gr	25 €
Œuf à la coque et caviar 30 gr	55 €



ENTRÉES

 Pâté en croûte maison	14 €
 Salade du moment	9 €
 Ceviché de Dorade	15 €
Poulpe sauté en persillade	13 €
Saumon fumé maison, crème à l'aneth	12 €
 Foie gras maison, chutney	17 €
 Gaspacho de tomate et basilic	11 €
 Poireaux à la vinaigrette	10 €
Méli Mélo de tomates, Burrata	14 €

VIANDES


Entrecôte de Bœuf, sauce béarnaise	24 €
 Tapilla de Porc Ibérique	27 €
Filet 'Jullien'	25 €
Spécialité Maison, filet de boeuf cru mariné	
 Médaillon de Veau sauce au poivre	22 €
Carré d'Agneau de Sisteron, sauce au miel	25 €
Poulet de Bresse rôti, jus au romarin	23 €
Poulet de Bresse entier rôti 2 ou 4 pers.	85 €
45 minutes d'attente	
Côte de Bœuf Race Limousine	38 €/Pers.
25 minutes d'attente	
 Côte de Veau, sauce porto	26 €
15 minutes d'attente	

POISSONS

Risotto aux Gambas, émulsion de chorizo	23 €
Poêlée de Saint-Jacques sauce vodka citron	25 €
 Minute de Thon rouge sauce vierge	26 €
 Filet de Dorade sauce vodka citron	22 €
Aïoli de Morue	29 €
Sole Meunière environ 400g	39 €
Selon arrivage	

INCONTOURNABLES

Sur place ou à emporter

 Tartare de boeuf coupé au couteau	17 €
'Albert' Burger	15 €
Pan Bagnat traditionnel	15 €
London's fish and chips	15 €

Garnitures au choix



Pommes de terre rôties (ail, thym, laurier)
Frites maison / Haricots verts
Tian de légumes / Salade verte
Poêlée de légumes

FROMAGES


Assiette de fromages affinés	6 €
Demi Saint-Marcellin	5 €

DESSERTS




Desserts glacés

Omelette norvégienne à partager	12 €/Pers.
Minimum 2 personnes	
 Palette de sorbets	7 €
Vacherin traditionnel	8 €
 Coupe Colonel	7 €

Desserts fruités

 Salade de fruits revisitée	9 €
Soupe de fraises basilic	7 €
Tarte au citron Yüzu	9 €

Desserts Pâtisseries

 Brioche perdue caramel beurre salé	8 €
 Paris Brest	9 €
Café / Thé gourmand Jullien	9 €
Get gourmand Jullien	12 €
Mi-cuit au chocolat 10 minutes d'attente	8 €
 Soufflé Chartreuse 15 minutes d'attente	12 €



Tous nos plats et desserts sont élaborés et cuisinés maison
Origines de nos viandes : France - Espagne
Prix nets service compris

Menu Marcel 28€

Tous les midis et soirs composez votre menu
entrée + plat + dessert
parmi les mets signalés par 

Menu Paulette 42€

Tous les midis et soirs composez votre menu
entrée + plat + dessert
parmi les mets signalés par 