

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

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 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

Os à moëlle canon, 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 crevette thai 12 €  
Thai prawn salad

Salade automnale, mâche, comté, noix, poireaux, carotte 15 €  
Autumn salad, mâche, comté cheese, walnuts, leek, carrot

Supplément morilles 8 €

Supplement morel mushrooms

Supplément truffe 16,5€

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

Riz 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, poêlée de champignons de saison, pommes grenailles 27,5 €  
Bresse hen in a cream sauce, seasonal mushrooms, new potatoes

Albert Burger, pommes de terres pailles, boeuf 150g, comté, oignon rouge, tomate, cervelle de canut 14,5 €

Albert Burger, chips, beef 150g, comté cheese, tomato, 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

Filet JULLIEN, filet de boeuf cru, marinée, poêlée de champignon, pommes grenailles 29 €  
Beef fillet uncooked, cold marinated, seasonal mushrooms new potatoes

## POISSON FISH

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

Filet de Dorade, purée de celerie 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 à la Truffe Noire Mushrooms of the season risotto	Selon le cours subject to market price
Veg Burger, pommes pailles Butternut, cornichon pickels, chips de betterave, cervelle de canut Veggie burger and chips Butternut, gerkhin, beets chips, Lyon cheese sauce	14,5 €
Boite de Mont D'or, pomme grenailles et salade Boxed of Mont D'or cheese, new potatoes and salad	18 €

## FROMAGES CHEESES

Assiette de fromages affinés par La Mère Richard Cheese platter matured a La Mère Richard (Lyon)	9 €
Demi Saint-Marcellin affiné par La Mère Richard Half a Saint-Marcellin soft cheese matured a La Mère Richard (Lyon)	6 €
Faisselle moulé 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 €
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 Havana Club Rum baba and fruits of the forest	11 €

# MENUS

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

13 €

Petit filet de boeuf poêlé ou merlu rôti, pommes grenailles ou risotto  
Pan fried beef filet or filet of haddock, new potatoes, risotto or ceamed potatoes

Boule de glace, vanille, fruit rouge, citron  
Ice cream balls, vanilla, red fruits and lemon

+ 10 €

Bouteille de Champomy 75cl  
Bottle of sparkling apple juice

## MARCEL

34 €

### ENTRÉES STARTERS

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

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

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

### DESSERTS

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

Baba au Rhum Havana Club Especial et fruits  
Havana Club Rum baba and fruits of the forest

# 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 de menthol, 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 204 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 soupoudrées 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 un toucher velouté. À cru, la vitole offre de profonds arômes de cèdre et d'agrumes.

## 10. Romeo et Juliette Wide Churchill 10 €

Voici le célèbre Churchill rendant un nouvel hommage à Wilson 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 de la très colorée San Pedro de Marcoris se trouve dans la palette de goûts 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.