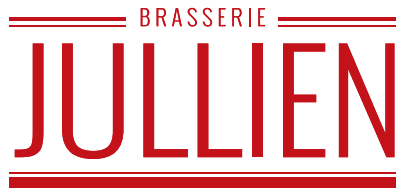


BRASSERIE  
**JULLIEN**



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



## *Carte d'été*

Tous nos plats et desserts sont élaborés et cuisinés Maison.  
Le Chef Mathieu Jullien et son équipe vous proposent une carte de saison.

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

Nos viandes sont d'origine France ou U.E.

Origin of our meat France or EU



Nos fournisseurs sont:  
*Our suppliers*

- La Tige pour les micros pousses
- 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



# A LA CARTE

## À PARTAGER

<b>Guacamole</b> Accompagné de chips	7 €
<b>Pillons de poulets</b> Marinés dans une sauce secrete...	8 €
<b>Saucisson Sec 250g</b> Pain, beurre fermier & cornichons	9,5 €
<b>Pôt de terrine Teyssier</b> Au choix: • Mon poulet du dimanche • La très cochonne	9,5 € 9,5 €
<b>Croque Monsieur</b> Béchamel à la truffe	10,5 €
<b>Saumon fumé maison</b> Crème fraîche & blinis	14,5 €
<b>Burrata 250g</b> Huile de truffe & gressins	15,50 €

## ENTRÉES ET SALADES

<b>Oeuf mollet</b> Guacamole & agrumes	7 €
<b>Salade d'artichauts &amp; haricots verts</b> <i>En plat</i>	7 € 14 €
<b>Taboulé à menthe</b> <i>En plat</i>	8 € 14 €
<b>Salade César</b> <i>En plat</i>	8 € 15 €
<b>Tomate Burrata 120g</b> <i>En plat 250 g</i>	9 € 17 €
<b>Tartare de saumon €</b> Citron & aneth <i>En plat</i>	9,5 € 19 €
<b>Pâté en croute</b>	13,5 €

## VIANDES

<b>Albert Burger &amp; pommes chips,</b> Boeuf 150g, bacon, chutney d'oignons, Cerveille de canut	14,5 €
<b>Oscar Burger &amp; pommes chips,</b> Effiloché de poulet mariné, cheddar, Tomates fraîches, sauce BBQ	14,5 €
<b>Tartare de Boeuf</b> Classique ou César	18 €
<b>Bavette de Boeuf d'ailoyau</b> Échalotes rôties Sauce aux poivres	19 €
<b>Filet JULLIEN</b> Filet de boeuf maturé cru & mariné Spécialité Maison,	25 €

## POISSONS

<b>Pavé de Cabillaud</b> Sauce vodka citron	18 €
<b>Pavé Saumon</b> Cuit à l'unilatérale, sauce soja	19,5 €

### Une garnitures au choix

- Chips à la provençale Maison
- Ratatouille à l'ancienne
- Fagot de haricots verts
  - Salade verte
  - Riz basmati

Supplément Garniture 2 €

# A LA CARTE

## VEGETARIEN

### **Burger Paulette**

Steak d'épinards & polenta

Tomate fraîche, cornichon pickels, salade & cervelle de canut

14,5 €

### **Risotto Arborio**

Aux champignons de Paris & Parmesan

19

## FROMAGES

### **Demi Saint-Marcellin affiné**

6 €

### **Faisselle**

Moulée à la louche & crème de Bresse

7 €

### **Assiette de fromages affinés**

9 €

## DESSERTS

### **Salade de fruits**

Fruits de saison & selon arrivages

6 €

### **Coupe de glaces & sorbets**

3 boules

6 €

### **Profiteroles**

Chou rempli de gace à la vanille & recouvert de sauce au chocolat

8 €

### **Coupe Colonel**

3 boules de sorbet citron & vodka

8 €

### **Mousse au chocolat**

Crumble & olive noire séchée

9 €

### **Café gourmand du moment**

Ou thé gourmand du moment

10 €

### **Paris Brest**

11 €

### **Cigare Jullien**

Coque en chocolat, ganache chocolat caramelia & insert praliné

13,5 €

# MENUS

## MENU DU MARCHÉ 19,5 €

Seulement le midi en semaine

*Pour plus de précisions demandez nous...*

### **Entrée du jour**

Hors menu du marché 6 €

### **Plat du jour**

Hors menu du marché 12 €

### **Dessert du jour**

Hors menu du marché 6 €

---

## MENU MARCEL 32 €

### ENTRÉES

**Tomate Burrata 120g**

Ou

**Pâté en croute**

### PLATS

**Bavette de Boeuf d'ailou**

Échalotes rôties

Sauce aux poivres

Ou

**Pavé de Cabillaud**

Sauce vodka citron

Ou

**Risotto Arborio**

Aux champignons de Paris & Parmesan

### DESSERTS

**Mousse au chocolat**

Crumble & olive noire séchée

Ou

**Paris Brest**

# LA CAVE A CIGARE

- 1. Partagas 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. Partagas 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.