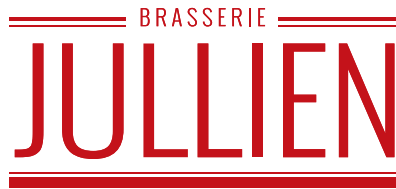


BRASSERIE
JULLIEN



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



Carte Printemps

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*

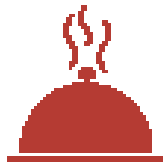
Nos viandes sont d'origine France ou U.E.

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 et Bigard Distribution 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

Saucisson Sec 250g 9,5 €

Pot de terrine Teyssier, au choix: 9,5 €

- Mon poulet du dimanche
- La très cochonne
- Lapin chorizo

Planches

- Saumon fumé par nos soins 14 €
- Fromages selon arrivage 14 €

Tartines avocat 10 €

Avocat épicié, oeuf poché (2 pièces)

Tartines de saumon fumé maison 12 €

Cervelle de canut (2 pièces)

Croque Monsieur Sauce Mornay 12 €

- Nature et jambon persillé
- À la truffe 14 €

Burrata 250g 16 €

Huile de truffe, tomates séchées

ENTRÉES ET SALADES

Asperges vertes, 12 €

Mousseline aux herbes, oeuf mimosa

Salade d'endives 9 €

Endives, bleu d'Auvergne, noix, pommes

En plat 14 €

Avocat entier 9 €

Avocat, vierge d'agrumes, jaune d'oeuf poché au soja, salade

Pâté en croûte maison 14,5 €

Salade verte

Soupe ou velouté du moment 7 €

Escargots de Bourgogne 11€/ les 6

VIANDES

Albert Burger 15,5 €

Pain maison, boeuf 150g, poitrine de porc fumée, fromage, salade, chutney d'oignons, cervelle de canut
Frites maison, salade

Hector Burger 15,5 €

Pain maison, effiloché de cochon de lait, bleu d'Auvergne, salade, pickles, sauce BBQ maison
Frites maison, salade

Filet Jullien 26 €

Spécialité Maison

Filet de boeuf mâturé, **servi cru**, mariné minute en persillade, vinaigre balsamique
Frites maison, salade

Filet boeuf 26 €

Filet de boeuf poêlé, jus de cuisson
Pommes de terre sautées et asperges vertes

Cochon de lait confit 19,5€

Coco blanc façon risotto au miel de notre jardin

Côte de veau en cocotte, 21,5 €/pers

À partager à 2.

Pommes de terre sautées et asperges vertes

Supplément sauce aux morilles 8 €

POISSONS

Merlu de ligne 19,5 €

Crème de riz, sauce encre de seiche au vin blanc

Ombre chevalier 23,5 €

Tombée de choux, poireaux et jus de cresson

Supplément garnitures

Frites maison 4 €

Chips maison 4 €

Salade verte 3 €

Pommes de terre sautées 4 €

À LA CARTE

VÉGÉTARIENS

Burger Paulette Pain maison, steak de polenta et tomates séchées, cornichons, oignons rouges pickles, salade, cervelle de canut <i>Frites maison, salade</i>	14,5 €
Risotto Arborio Parmesan, fleur d'hibiscus	19 €
L'assiette toute végétale Mousseline de choux fleur et café, carottes fênes rôties, noisettes torifiées, huile de coriandre	19 €

FROMAGES

Demi Saint-Marcellin affiné (Mère Richard)	4 €
Faisselle Moulée à la louche, crème de Bresse	6 €
Assiette de fromages affinés	7,5 €

DESSERTS MAISON

Cigare Marcel <i>Spécialité Maison</i> Coque en chocolat, ganache chocolat Gianduja, caramel mou au beurre salé, fruits secs caramélisés, oranges confites <i>Servi avec une boule de glace au whisky Jack Daniel's</i>	13,5 €
Mille-feuille maison à la banane	10 €
Éclair maison <ul style="list-style-type: none">• Chocolat noir Guanara de la Maison Valrhona• Vanille de Madagascar	8 € 8 €
Café très gourmand du moment Ou thé très gourmand du moment	10 €
Paris Brest Maison	11 €
Coupe de glaces ou sorbets maison 3 boules selon arrivage de fruits Supplément Chantilly	6 € 2 €
Pavlova, pamplemousse, glace estragon	8 €
Tarte Marcel du jour Selon arrivage	6 €

Pour les gourmands et gourmandes

Les 40 cm: <ul style="list-style-type: none">• Paris Brest• Éclair au chocolat noir Guanara de la Maison Valrhona• Éclair à la vanille de Madagascar• Mille-feuille à la Banane	28 €
---	------

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

Avocat entier

Avocat, vierge d'agrumes, jaune d'oeuf poché au soja, salade

Ou

Asperges vertes,

mousseline aux herbes, oeuf mimosa

PLATS

Cochon de lait confit

Coco blanc façon risotto au miel du jardin

Ou

Merlu de ligne

Crème de riz, sauce encre de seiche au vin blanc

Ou

L'assiette toute végétale

Mousseline de choux fleur et café, carottes fanes rôties, noisettes torifiées, huile de coriandre

DESSERTS

Pavlova, pamplemousse, glace estragon

Ou

Eclair maison

Chocolat noir Guanara de la Maison Valrhona

LA CAVE A CIGARE

- 1. Partagas D4** 30 €

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** 24 €

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** 22 €

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** 29 €

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** 26 €

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** 19 €

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** 27 €

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** 36 €

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** 24 €

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** 34 €

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** 23 €

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** 8 €

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.