

# Formule midi

29 €

Entrée + Plat + Dessert

Menu conçu par le Chef en fonction du marché

Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30

## A Partager

Duo de tarama aux perles de citron yuzu @ truffe d'été - 15 €

Croque truffe @ Comté - 20 €

Ratatouille, chèvre frais @ toasts Poujauran - 12 €

## Entrées

Cœur de sucrine, parmesan, grenade - 15 €

Velouté de petits pois, chèvre frais @ piment d'espelette - 14 €

Tomate "Jouno", œuf mollet bio,  
émulsion de burrata aux herbes fraîches - 16 € avec truffe - 22 €

Oeufs bio croustillants façon mimosa - 19 €

Saumon fumé par nos soins, crème d'Isigny - 18 €

6 gros escargots de Bourgogne sauvages - 23 €

Ceviche de thon, vinaigrette pistache @ grenade - 24 €

Carpaccio de bar, marinade yuzu @ noisettes - 22 €

Foie gras maison à la truffe Mélanosporum,  
chutney de fruits @ graines de moutarde - 32 €

Caviar Oscietre Uruguay 20g, blinis maison, crème crue - 68 €

## Plats

Risotto, truffe d'été - 38 €

Filet de bar, petits légumes @ sauce vierge - 34 € avec truffe - 44 €

Dos de charbonnier, riz vénéré, carottes variétés anciennes,  
beurre carotte @ citronnelle - 48 €

Epaule d'agneau confite, purée de pommes de terre  
@ jus réduit - 36 €

Tartare de veau au couteau, perles de truffe,  
frites maison, salade mesclun - 38 €

Duo de canard, purée de pomme de terre,  
sauce grand Veneur - 39 €

Chateaubriand (Origine France) 250gr, sauce aux poivres

Sarawak et Penja, frites maison - 44 € avec truffe - 54 €

# A Partager

(Pour 2 personnes)

Poulet entier fermier au beurre de truffe, pommes de terre  
mitrilles confites au jus - 79 €

Daurade royale en croûte de sel (900g), petits légumes,  
purée de pommes de terre @ beurre blanc - 95 €  
(cuisson 30 min) avec truffe - 110 €

Côte de Bœuf Aberdeen Angus (IGP) 1,1 kg, poêlée de légumes,  
frites maison, sauce grand-mère et sauce poivre - 125 €  
avec truffe - 139 €

## Garnitures

Salade de pousses - 6 €

Purée de pommes de terre / truffée - 7 € / 14 €

Pommes frites / truffées - 8 € / 15 €

Gratin Dauphinois - 10 €

Ratatouille - 9 €

Poêlée de légumes - 8 €

Supplément Mayonnaise Truffée - 4 €

## Fromages

Fromages affinés par Jean-Yves Bordier - 16 €

Brie de Meaux AOP Bordier truffé - 18 €

## Desserts

Crème brûlée, Vanille Bourbon - 14 €

Entremet vanille, mangue @ passion - 17 €

Cheesecake framboise - 16 €

Tartelette citron Yuzu - 18 €

Mœlleux au chocolat Valrhona - 17 €

Brioche perdue, caramel beurre salé - 18 €

Crème glacée maison à la truffe,  
diamant de chocolat «Valrhona» - 19 €

« L'éclat de Chez Julien » Fruits rouges,  
sablé Breton @ crème vanille - 32 € (à partager)

Glaces et sorbets maison «Chez Julien» - 12 € (3 parfums)  
(chocolat, vanille, caramel, pistache, framboise, citron, mangue)

## Cocktails

(sans alcool)

“Thé Glacé” - 9 €

“Surprise du Barman” - 10 €  
Cocktail de fruits

“Erber Gingembre” - 10 €  
citron vert, menthe fraîche, ginger beer

“Virgin Colada” - 12 €  
Ananas, lait coco

## Boissons fraîches

Evian (50cl) - 6 € / (75cl) - 9 €

Châteldon (75cl) - 10 €

Perrier 33cl - 6 €

Coca Cola / Zéro - 7 €

Orangina (25cl) / Limonade artisanale Lorina - 7 €

Fever Tree · Tonic water/Ginger beer - 7 €

## Fruits pressés

Orange - 8 €

Citron - 8 €

Pamplemousse - 8 €

## Jus Patrick Font

Ananas Victoria - 9 €

Poire William - 9 €

Abricot Bergeron - 9 €

Fraise - 9 €

Tomate coeur de boeuf - 9 €

Mangue Bio - 9 €

Pomme - 9 €

## Caféterie

Café express/serré/allongé - 4 €

Café noisette - 4,5 €

Double express/serré/allongé - 8 €

Café Crème / Cappucino/ Chocolat chaud - 8 €

Chocolat chaud/Café Viennois - 10 €

Thé mariages frères - 7 €

Earl Grey, Sultane, Darjeeling, Marco Polo,  
Jasmin Mandarin, Vanille Bourbon, Thé vert Fuji Yama,  
Casablanca, Rouge métis, Thé blanc à la rose,  
Empereur Chen Nung

## Vodka

Grey Goose - 14 €

## Tequilas

Patrón Silver - 16 €

Clase Azul Reposado - 35 €

## Cognacs

Hennessy VS - 15 €

Hennessy XO - 25 €

Martel XO - 50 €

Louis XIII - 60 €/cl

## Calvados

Christian Drouin XO - 25 €

Christian Drouin 1992 - 50 €

## Armagnacs

Bordeneuve - 14 €

Charron 2005 - 18 €

Charron 1992 - 25 €

## Whisky

Jack Daniel's - 10 €

Bulleit bourbon - 13 €

Cardhu 12 ans - 14 €

Oban - 15 €

Talisker - 15 €

Nikka Coffey grain - 15 €

Nikka Barrel - 18 €

Aberfeldy 12/21 ans - 15/25 €

Lagavulin 16 ans - 18 €

Royal Brackla 21 ans - 25 €

Blue Label - 35 €

## Rhums

Bacardi 8 ans - 11 €

Diplomatico - 12 €

Santa Teresa 1796 - 14 €

Don Papa Baroko - 15 €

Zacapa 23 ans - 18 €

Facundo Eximo - 18 €

## Gins

Tanqueray - 14 €

Hendrick's - 15 €

Bombay Sapphire - 15 €

Monkey 47 - 16 €

# Vins Blancs

## Bourgogne

2022 - "Chardonnay" J.C. Garnier	42 €
2022 - Petit Chablis Domaine du Chardonnay	55 €
2022 - Saint Véran domaine Chauveau	65 €
2022 - Pouilly Fuissé "Terroirs", Domaine Sangouard Guyot	75 €
2022 - Saint Romain « Le Jarron » domaine Henri & Gilles Buisson	90 €
2020 - Chablis 1er Cru Domaine du Chardonnay	110 €
2022 - Meursault domaine Joseph Pascal	135 €
2021 - Puligny Montrachet domaine Joseph Pascal	150 €
2018 - Chassagne Montrachet 1er cru «Les Morgeots» Chateau Pommard	245 €
2018 - Corton Charlemagne Grand Cru Domaine Antonin Guyon Bio	290 €

## Vallée du Rhône

2021 - Crozes Hermitage « Les terres blanches » domaine Belle	79 €
2020 - Châteauneuf Du Pape Domaine Roger Perrin	95 €
2022 - Condrieu, domaine Stéphane Montez	130 €

## Loire

2021 - Saumur Domaine de La Guilloterie	45 €
2022 - Sancerre, Domaine de La Chézatte	50 €
2022 - Pouilly Fumé «Petit F» Domaine Rold & fils	60 €

## Autres régions

2023 - Côte De Gascogne Prélude D'Hiver, Domaine Saint Lannes	45 €
2023 - Viognier Rouquet's	49 €

# Champagnes

N.V. - Deutz brut	110 €
N.V. - "R" de Ruinart	130 €
N.V. - Frères Jean Frères 1er cru blanc de blanc	145 €
N.V. - Ruinart blanc de blanc	180 €
2013 - Amour de Deutz	225 €
2014 - Cristal Roederer	380 €
2013 - Dom Perignon Vintage	480 €

# Champagnes Rosés

N.V. - Deutz Rosé	125 €
2016 - Roederer Rosé	135 €

# Vins Rouges

## Côtes du Rhône rouges

2021 - IGP Collines Rhodaniennes "Syrah à Papa" Stéphane Montez	50 €
2022 - Vacqueyras Domaine La Fourmone	55 €
2022 - Crozes Hermitage Yann Chave (BIO)	76 €
2020 - Chateau neuf du Pape Domaine Roger Perrin	90 €
2021 - Saint Joseph "Cuvée du Papy" domaine Stéphane Montez	95 €
2021 - Côte Rôtie - "Les Triotes" - Domaine Garon	150 €
2018 - Hermitage Domaine Belle	250 €

## Bourgogne rouge

2021 - Hautes Côtes de Beaune JC Garnier	60 €
2021 - Marsannay domaine Jean Fournier	80 €
2021 - Savigny lès Beaune 1er cru "aux clous" Domaine d'Ardhuy	85 €
2021 - Mercurey, Domaine Duvernay	85 €
2017 - Volnay, Domaine François Buffet	115 €
2019 - Aloxe Corton Premier Cru Les Chaillots	135 €
2021 - Pommard 1er Cru "Clos Charnière" Domaine A. Parigot	145 €
2020 - Nuits Saint Georges Domaine Manuel Olivier	135 €
2018 - Gevrey Chambertin Vieilles Vignes Tortochot (BIO)	145 €
2019 - Vosnes Romanée, Domaine Armelle et Bernard Rion	195 €
2021 - Chambolle Musigny «Les Chardannes» domaine Beaumont	210 €
2012 - Charmes Chambertin Grand Cru Domaine Frédéric Magnien	270 €
2019 - Echezeaux Grand Cru Domaine Noëllat	330 €
2017 - Clos de Vougeot Grand Cru Domaine Clos Frantin	380 €

## Lalande de Pomerol / Pomerol

2014 - La fleur de Bouard	100 €
2020 - Chateau Beaugard collection F.L Vuitton	100 €
2015 - Chateau la Conseillante	420 €
2008 - Chateau la Fleur-Pétrus	850 €

## Pauillac

2016 - Lacoste Borie	95 €
2015 - Château Pédesclaux	140 €
2006 - Château Mouton Rothschild	1400 €

## Margaux

2017 - Château du Tertre, Grand Cru Classé	150 €
2017 - Château d'Issan, Grand Cru Classé	175 €
2015 - Château Giscours, Grand Cru Classé	220 €
2011 - Château Malescot "Saint Exupéry", Grand Cru Classé	250 €
2006 - Pavillon rouge Chateau Margaux	250 €

# Vins Rouges

## Moulis / Haut-Médoc

2017 - Château Maucaillou	85 €
2009 - Château Camensac	155 €
2015 - Château La Lagune	195 €
2014 - Château Chasse Spleen	200 €

## Saint-Estèphe

2017 - Château Lilian Ladouys	90 €
2020 - Ormes De Pez	125 €
2012 - Château Montrose	270 €

## Saint-Julien

2016 - Sarget de Gruaud Larose	110 €
2012 - Clos du Marquis	170 €
2016 - Chateau Lagrange grand cru classé	180 €
2011 - Château Léoville Poyferré	280 €

## Saint-Emilion

2020 - Pavillon Figeac Grand Cru	85 €
2011 - Fleur Cardinale	135 €
2010 - Château Fonroque	135 €
2009 - Chateau Beauséjour-Bécot	345 €
2007 - Chateau Cheval Blanc Grand Cru Classé	980 €

## Graves @ Pessac Léognan

2020 - Château les Majureaux	45 €
2019 - Château Lafont Menaut	80 €
2015 - Abeilles de Fieuzal	120 €

## Autres régions rouges

2022 - Pinot Noir « Terrasse de Perret »	40 €
2022 - Loire Chinon "Les Graves" Domaine Gasnier (Biodynamie)	43 €
2022 - Languedoc Pic Saint Loup Mas de Jon	45 €
2019 - Loire Sancerre "Les Panseillots" Domaine du Prieuré	50 €
2021 - Beaujolais Morgon Côte Du Py	55 €
2018 - Clos d'Ora, Minervois la Livinière, Gérard Bertrand	360 €

# Vins Rosés

2022 - Fontenille - Lubéron	45 €
2022 - Côtes de Provence - Saint Maur cru classé	55 €
2022 - Château Minuty, "Rose & Or"	65 €
2020 - Clos du Temple - Languedoc Cabrières	360 €
2021 - Magnum Château Minuty, "Rose & Or"	130 €

# Cocktails

## Signatures

"Cocktail du Chef" · 20 €	Corona (33cl) - 8 €
Liqueur à la truffe, Licor 43, vodka, fleur de sureau, vanille, citron jaune	Artisanal de l'île Saint Louis IPA - 9 €
"L'exotique" · 18 €	Artisanal de l'île Saint Louis Blanche - 9 €
Cachaca infusée au romarin, gingembre, vanille, liqueur de mûre, cassis	
"Le Français" · 20 €	
Cognac, Cointreau, chartreuse, cédrat, surce de canne	
"Spritz à la française" · 16 €	Ricard, Porto, Lillet, Kir, Martini - 9 €
Lillet Rosé, champagne, sirop de rose	Campari - 10 €
"L'audacieux" · 17 €	Kir Royal - 15 €
Téquila infusée au piment, cédrat, triple sec	Coupe de Champagne Deutz - 18 €
"Le Parfumé" · 17 €	Coupe de Champagne Deutz rosé - 20 €
Gin infusé au thym, liqueur de cerise, pamplemousse, citron vert, fleur de sureau	Coupe de Champagne Ruinart blanc de blanc - 29 €
"Le Secret" · 17 €	
Germain, citron, gingembre, vanille, menthe	
"Le French Kiss" · 20 €	
Vodka infusée à l'hibiscus, purée de framboise, sirop de roses, champagne rosé	
"Caipiroska Black" · 17 €	
Vodka infusée à la mûre, citron vert, sirop de canne	

# Bières

## Apéritifs

# Vins au verre 14cl Rouges

2022 Pinot Noir « Terrasses de Perret » · 9 €
2019 Sancerre « Les Panseillots » · 10 €
2022 Crozes Hermitage Yann Chave · 13 €
2021 Mercurey, domaine Duvernay · 16 €
2020 Saint Emilion Grand Cru Pavillon Figeac · 15 €
2017 Chateau du Tertre Grand cru classé · 28 €

## Blancs

2022 « Chardonnay » J.C Garnier · 9 €
2022 Petit Chablis, domaine du Chardonnay · 11 €
2022 Pouilly fumé, «Petit F» · 12 €
2021 Crozes Hermitage, domaine Belle · 14 €
2020 Meursault 1er cru «Les Plures» domaine Roy · 19 €
2023 Côte de Gascogne, domaine Saint Lannes · 8 €

## Rosés

2022 Fontenille - Lubéron · 11 €
2022 Saint Maur, domaine du chateau Saint Maur · 14 €