

Menu of the day

29 €

Starter + Main + Dessert
From monday to friday de 11h30 à 14h30

Starters

Duo de tarama with yuzu lemon pearls @ summer truffle - 16 €

Ratatouille, fresh goat cheese @ «Poujauran» toasts - 14 €

Lettuce heart, roquefort @ Pécan nuts - 16 €

Tomatoes gazpacho - 14 €

«Jouno» tomatoes, soft boiled egg, burrata emulsion with
fresh herbs - 16 € with truffle - 22 €

Truffled deviled eggs - 19 €

6 big wild snails from Burgundy - 23 €

Seabass ceviche, yuzu vinaigrette - 21 €

Smoked haddock carpaccio, pomegrenate marinade - 19 €

Homemade foie gras with Mélanosporum truffle, fruits
@ mustard chutney - 32 €

Oscette caviar from Uruguay (20g), blinis @ Isigny cream - 68 €

Mains

Mélanosporum truffle risotto - 36 €

Seabream fillet, carrots @ butter sauce - 32 €
with truffle - 42 €

Roasted prawns, black rice @ mediterranean sauce - 42 €

Whole Brittany lobster salad - 64 €

Seared tuna, balsamic @ sesame marinade
quinoa salad - 36 €

Line caught sole, mashed potatoes @ butter sauce - 69 €

Rack of lamb, candied potatoes, green beans @
brown sauce reduction - 39 €

Chopped veal tartare with truffled pearls,
french fries @ salad - 38 €

Chateaubriand (from France) 250gr,
Sarawak @ Penja pepper sauce, frites maison - 44 €

To share

(For 2 people)

Whole farm chicken cooked with truffled butter,
candied potatoes @ salad - 79 €

Prime Aberdeen Angus steak (IGP) 1,1 kg, green beans,
french fries, sprout salad, butter @
pepper sauce - 125 € with truffle - 139 €

Sides

Sprout salad - 6 €

Mashed potatoes / truffled - 7 € / 14 €

French fries / truffled - 8 € / 15 €

Green beans - 8 €

Ratatouille - 9 €

Truffled mayonnaise - 4 €

Cheeses

Cheeses reffined by Jean-Yves Bordier - 16 €

Truffled camembert - 15 €

Desserts

Vanilla Bourbon crème brulée - 14 €

Apricot @ vanilla cheesecake - 16 €

Yuzu lemon tartlet @ raspberries - 18 €

Valrhona chocolate fondant - 17 €

French toast, salted butter caramel - 18 €

Homemade truffled ice cream, «Valrhona» chocolate square - 19 €

« L'éclat de Chez Julien » Red fruits, meringue,
vanilla @ lemon emulsion - 32 € (to share)

Homemade ice creams @ sorbets- 12 € (3 parfums)
(chocolate, vanilla, caramel, pistachio, raspberrie, lemon, mango)

White wines

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 €

Côtes du Rhône

2022 - Crozes Hermitage « Les terres blanches » domaine Belle	79 €
2022 - Châteauneuf Du Pape Domaine Roger Perrin	95 €
2023 - Condrieu, domaine Stéphane Montez	130 €

Loire

2022 - Saumur Domaine de La Guilloterie	45 €
2022 - Sancerre, Domaine de La Chézatte	50 €
2023 - 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. - Ruinart blanc de blanc	180 €
2013 - Amour de Deutz	225 €
2014 - Cristal Roederer	380 €
2015 - Dom Perignon Vintage	480 €

Champagnes Rosés

N.V. - Deutz Rosé	125 €
-------------------	-------

Red wines

Côtes du Rhône

2021 - IGP Collines Rhodaniennes "Syrah à Papa" Stéphane Montez	50 €
2023 - Vacqueyras Domaine La Fourmone	55 €
2023 - Crozes Hermitage Yann Chave (BIO)	76 €
2021 - Chateau neuf du Pape Domaine Roger Perrin	90 €
2021 - Saint Joseph "Cuvée du Papy" domaineStéphane Montez	95 €
2021 - Côte Rôtie - "Les Triotes" - Domaine Garon	150 €
2018 - Hermitage Domaine Belle	250 €

Bourgogne

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 €
2021 - Nuits Saint Georges Domaine Manuel Olivier	135 €
2021 - 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

2011 - La fleur de Bouard	100 €
2015 - Château 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	590 €

Red wines

Moulis / Haut-Médoc

2017 - Château Maucaillou	85 €
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

2017 - Sarget de Gruaud Larose	110 €
2012 - Clos du Marquis	170 €
2016 - Chateau Lagrange grand cru classé	180 €
2011 - Château Léoville Poyferré	280 €

Saint-Emilion

2021 - Pavillon Figeac Grand Cru	85 €
2014 - 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 €
2015 - Abeilles de Fieuzal	120 €

Autres régions rouges

2023 - 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 €
2023 - 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 €
Truffle liquor, Licor 43, vodka, fleur de sureau, vanilla, lemon
"L'exotique" · 18 €
Cachaca infused with romarin, ginger, vanilla, blackberry liquor, cassis

"Le Français" · 20 €
Cognac, Cointreau, chartreuse, cédrat, surce de canne

"Spritz à la française" · 16 €
Lillet Rosé, champagne, roses syrup

"L'audacieux" · 17 €

Spicy tequila,
cédrat, triple sec

"Le Parfumé" · 17 €

Gin infused with thym, cherry liquor,
grappefruit, lime

"Le Secret" · 17 €

St Germain, lemon, ginger, vanilla, mint

"Le French Kiss" · 20 €

Vodka infused with hibiscus, raspberries,
roses syrup, champagne rosé

"Caipiroska Black" · 17 €

Blackberry vodka, lime,
sugar syrup

Beers

Corona (33cl) - 8 €

Artisanal de l'île Saint Louis IPA - 9 €

Artisanal de l'île Saint Louis Blanche - 9 €

Apéritifs

Ricard, Porto, Lillet, Kir, Martini - 9 €

Campari - 10 €

Kir Royal - 15 €

Coupe de Champagne Deutz - 18 €

Coupe de Champagne Deutz rosé - 20 €

Coupe de Champagne Ruinart blanc de blanc - 29 €

Wines by the glass 14cl

Rouges

2023 Pinot Noir « Terrasses de Perret » · 9 €

2019 Sancerre « Les Panseillots » · 10 €

2023 Crozes Hermitage Yann Chave · 13 €

2021 Mercurey, domaine Duvernay · 16 €

2021 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 €

2023 Pouilly fumé « Petit F » · 12 €

2022 Crozes Hermitage «Les terres blanches» domaine Belle · 14 €

2022 Meursault domaine Joseph Pascal · 24 €

2023 Côte de Gascogne Prélude d'hiver, domaine Saint Lannes · 8 €

Rosés

2022 Fontenille - Lubéron · 11 €

2022 Saint Maur, domaine du chateau Saint Maur · 14 €

Virgin cocktails

Homemade iced tea · 9 €

“Surprise du Barman” · 10 €
Fruits cocktail

“Erber Gingembre” · 10 €
lime, fresh mint, ginger beer

“Virgin Colada” · 12 €
Pineapple, coconut milk

Fresh drinks

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 €

Fresh juices

Orange - 8 €

Lemon - 8 €

Grappefruit - 8 €

Patrick Font's juices

Pineapple - 9 €

Pear - 9 €

Abricot Bergeron - 9 €

Strawberry - 9 €

Tomatoe - 9 €

Mango - 9 €

Apple - 9 €

Coffees

Black coffee/ristretto/americano - 4 €

Macchiato - 4,5 €

Double express/ristretto/americano - 8 €

Latte / Cappuccino/ Hot chocolate- 8 €

Hot chocolate/ Whip cream coffee - 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 €

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 €

Armagnacs

Bordeneuve - 14 €

Charron 2005 - 18 €

Charron 1992 - 25 €