

## Cocktails

### Signatures

“Cocktail du Chef” - 20 €  
Liqueur à la truffe, Liqueur 43, mezcal, fleur de sureau,  
vanille, citron jaune

“Le Français” - 20 €  
Cognac, Cointreau, chartreuse, cédrat, sucre de canne

“Spritz à la française” - 20 €  
Lillet Rosé, champagne, sirop de rose, perrier

“Le Parfumé” - 17 €  
Gin infusé au thym, liqueur de cerise,  
jus de pamplemousse, citron

“Le French Kiss” - 20 €  
Vodka infusée à l'hibiscus, purée de framboise,  
sirop de rose, blanc d'oeuf, champagne

“Julien Martini” - 18 €  
Café, Bailey's, whisky irlandais, sirop de noisette

“Le Secret” - 17 €  
Rhum Baccardi, Saint germain, menthe  
fraîche, fleur de sureau & citron

## Champagnes

Deutz brut - 18 €

Deutz rosé - 24 €

Ruinart blanc de blanc - 29 €

## Cocktails

### Sans alcool

“Thé glacé maison” - 9 €

“Surprise du barman” - 10 €  
Cocktail de fruits

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

“Virgin Colada” - 12 €  
Ananas, lait de coco

## Vins au verre

14 cl

### Rouges

2024 Pinot Noir « Terrasses de Perret » - 12 €

2023 Crozes Hermitage Domaine Belle - 14 €

2023 Mercurey, Domaine de la Renaissance - 16 €

2021 Saint Emilion Grand Cru Pavillon Figeac - 17 €

2011 Chateau du Tertre - 26 €

### Blancs

2024 « Chardonnay » Cellier du Pic - 12 €

2023 Sancerre «La Chézatte» - 14 €

2023 Crozes Hermitage «Les terras blanches» - 15 €

2023 Chablis, Domaine Lavantureux - 16 €

2022 Montagny ler cru Albert Bichot - 22 €

2024 Côte de Gascogne Préfude d'hiver, domaine Saint Lannes - 11 €

### Rosés

2024 Côtes de Provence Cru Classé «Le Cap»

Domaine La Croix - 12 €

2023 Château Minuty « Rosé & Or » - 16 €

# Chez Julien PARIS



Maison fondée en 1780

## Formule midi

29 €

Entrée + Plat + Dessert



Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30

## Entrées

Velouté de potimarron, châtaignes et beurre noisette - 16 €

Cœur de sucrine, parmesan et noix de pécan, vinaigrette façon César / avec truffe - 15 € / 21 €

Tomates "Jouno", œuf mollet bio, émulsion de burrata aux herbes fraîches / avec truffe - 18 € / 24 €

Œufs mimosa truffés - 19 €

6 gros escargots de Bourgogne sauvages «Maison de l'escargot» - 24 €

Ceviche de thon rouge, marinade épicée - 24 €

Carpaccio de Saint-Jacques, huile de noisettes et yuzu / avec truffe - 28 € / 34 €

Foie gras maison à la truffe Melanosporum, chutney de fruits et graines de moutarde - 36 €

Caviar Oscietre Uruguay 20g, blinis et crème d'Isigny - 76 €

Avocat et sésame, chair de crabe royal, gambas et sauce vierge (À partager) - 38 €

## Plats

Risotto aux truffes d'été et Melanosporum - 36 €

Linguine et crème de champignons truffée, perles de truffe - 38 € Avec caviar Oscietre 52 €

Saumon rôti, sauce chorizo et brocolis - 34 €

Sole de petit bateau façon meunière, purée de pommes de terre et beurre blanc / avec truffe - 69 € / 75 €

Saint-Jacques déglacées au Noilly Prat, purée de panais et chou romanesco / avec truffe - 48 € / 54 €

Duo de canard, purée de pommes de terre, sauce vin rouge et orange - 38 €

Épaule d'agneau confite 36 heures, haricots verts, jus aux épices / avec truffe - 44 € / 50 €

Tartare de veau au couteau, perles de truffe, frites maison, salade de pousses - 41 €

Chateaubriand (Origine France) Simmental 250gr, sauce aux poivres Sarawak et Penja,

frites maison / avec truffe - 46 € / 52 €

## À Partager

(Pour 2 personnes)

Bar sauvage en croûte de sel 1,2kg, légumes de saison, beurre nantais / avec truffe - 98 € / 119 €

Poulet entier fermier au beurre de truffe,  
pommes de terre mitrailles confites au jus - 82 €

Côte de Bœuf Simmental (IGP) maturée 20 jours 1,3kg, frites maison,  
salade de pousses, sauce grand-mère et sauce poivre - 135 €

## Garnitures

Salade de pousses - 6 €

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

Pommes frites / truffées - 7 € / 11 €

Légumes de saison - 8 €

Supplément Mayonnaise Truffée - 4 €

Supplément Truffe 5g - 8 €

## Fromages

Fromages affinés par Jean-Yves Bordier - 16 €

Brie de Meaux truffé - 15 €

## Desserts

Crème brûlée, Vanille Bourbon - 14 €

Tartelette citron Yuzu - 16 €

Mœlleux au chocolat « Valrhona » - 18 €

Riz au lait et fruits exotiques - 16 €

Brioche perdue et caramel beurre salé - 18 €

Cheesecake aux framboises - 15 €

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

« L'éclat de Chez Julien » fruits rouges, meringue et crème vanille - 36 € (à partager)

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