

Cocktails

Signatures

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

“Le Français” - 20 €
Cognac Hennessy VS, Cointreau, Gauloise,
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 Belvedere infusée à l'hibiscus,
purée de framboise, sirop de rose,
blanc d'oeuf, champagne

“Julien Martini” - 18 €
Café, Bailey's, whisky J.W. Black Label,
sirop de noisette

“Le Secret” - 17 €
Rhum Eminente 3 ans, menthe fraîche,
sirop de vanille, sirop de gingembre

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 Château du Tertre - 26 €

Blancs

2024 « Chardonnay » Cellier du Pic - 12 €

2023 Sancerre « La Chézatte » - 14 €

2023 Crozes Hermitage « Les terres blanches » - 15 €

2023 Chablis, Domaine Lavantureux - 16 €

2022 Montagny 1er cru Albert Bichot - 22 €

2024 Côte de Gascogne Prélude d'hiver, Domaine Saint Lannes - 11 €

Rosés

2024 Côtes de Provence Cru Classé « Le Cap »

Domaine La Croix - 12 €

2023 Château Minuty « Rosé et Or » - 16 €

Chez Julien PARIS

FONDÉE EN 1780



« MAISON CHAPON »

Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. Origine des viandes France, Argentine, UE.
Cuisine “fait Maison”. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande

Formule midi

29 €

Entrée + Plat + Dessert

(Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30)

A Partager

Tarama truffé maison - 16€

Mignardises truffées - 32€

Entrées

Velouté de châtaignes et rapé de truffe Mélando - 18€

Cœur de sucrine, parmesan et noix de pécan / 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 €

Saumon fumé par nos soins , toasts crème d'Isigny - 24 €

Ceviche de Saint-Jacques, huile de noisettes et yuzu - 28 €

Foie gras maison à la truffe Mélando, 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 Melano - 38 €

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 € / 79€

Saint-Jacques déglacées au Noilly Prat, purée de panais et chou romanesco / avec truffe - 48 € / 58 €

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

Côte de veau 350 gr sauce aux câpres , gratin dauphinois - 42€

Épaule d'agneau confite 36 heures, haricots verts, jus aux épices / avec truffe - 44 € / 54 €

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 €

A 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 - 80 €

Côte de Bœuf Simmental (IGP) maturée 20jours 1,3kg, frites maison,
salade de pousses, sauce grand-mère et sauce poivre / avec truffe - 138 € / 159 €

Garnitures

Salade de pousses - 6 €

Purée de pommes de terre / truffée - 7 € / 16 €

Pommes frites / truffées - 7 € / 14 €

Légumes de saison - 8 €

Gratin de coquillettes truffée - 12 €

Supplément Mayonnaise Truffé - 4 €

Supplément Truffe 5g - 15 €

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 €

Omelette norvégienne - 18 €

Brioche perdue et caramel beurre salé - 18 €

Cheesecake aux fruits de la passion - 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)