

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 - 19 €

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»

Formule midi

29 €

Entrée + Plat + Dessert

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

Entrées

Velouté de petits pois à la menthe, chèvre frais et piment d'Espelette - 14€

Tarama truffée maison - 16€

Cœur de sucrine, parmesan et noix de pécan - 15 €

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

Œufs mimosa truffés - 19 €

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

Ceviche de bar, marinade yuzu, noix de coco et citronnelle - 22 €

Haddock fumé, vinaigrette au sésame blanc - 24 €

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 truffée, perle de truffe - 38 € Avec caviar Oscietre - 52 €

Filet de bar, carottes vichy, réduction carottes gingembre - 35€

Dos de charbonnier, asperges, beurre blanc - 45€

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

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

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

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

Chateaubriand (Origine France) Simmental 250gr, sauce aux poivres Sarawak et Penja, frites maison - 46 €

A Partager

(Pour 2 personnes)

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 - 138€

Garnitures

Salade de pousses - 6 €

Pommes frites - 7 €

Purée de pommes de terre - 7 €

Pommes de terre grenailles mitrailles - 7 €

Légumes de saison - 8 €

Supplément Mayonnaise Truffé - 4 €

Fromages

Fromages affinés par Jean-Yves Bordier - 16 €

Brie de Meaux truffé - 15 €

Desserts

Crème brûlée, Vanille Bourbon - 14 €

Tartelette citron Yuzu - 16 €

Mælleux au chocolat « Valrhona » - 18 €

Sablé breton, crème vanille, Opalys @ framboise - 18€

Coupe glacée noisettes, financier matcha 19€

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, framboise, citron, mangue)