

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” - 18 €
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” - 20 €
Café, Bailey's, whisky J.W. Black Label,
sirop de noisette

“Le Secret” - 18 €
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” - 12 €
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, Grand Cru Classé 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 - 15€

Tarama truffé maison - 18€

Cœur de sucrine, parmesan et noix de pécan / avec truffe - 16 € / 24 €

Tomates "Jouno", œuf mollet bio, émulsion de burrata aux herbes fraîches / avec truffe - 20 € / 28 €

Œufs mimosa truffés - 19 €

6 gros escargots de Bourgogne sauvages «Maison de l'escargot» - 25 €

Carpaccio Yellow Tail, vinaigrette de framboise / avec truffe - 22 € / 30 €

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

Tartare Thon rouge, avocat et mangue épicée / avec truffe - 25 € / 33 €

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) / avec truffe - 39 € / 47€

Plats

Risotto aux truffes Melano - 34 €

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

Filet de bar, carottes vichy pois gourmand, beurre blanc / avec truffe - 38 € / 46 €

Dos de charbonnier, purée de patate douce, réduction carotte gingembre / avec truffe - 45 € / 53 €

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 / avec truffe - 38 € / 46 €

Côtelette d'agneau, ratatouille et semoule / avec truffe - 44 € / 52 €

Chateaubriand (Origine France) Simmental 250gr,

sauce aux poivres Sarawak et Penja, frites maison / avec truffe - 46 € / 54 €

Tartare de veau au couteau, perles de truffe, frites maison et salades de pousses - 41 € (Plats servis froids)

Coeur de saumon mariné, salade de quinoa, sauce moutarde miel - 36 € (Plats servis froids)

Gravlax de Bœuf maturé aux épices et frites maison - 42 € (Plats servis froids)

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 / avec truffe - 138€ / 146 €

Garnitures

Salade de pousses - 6 €

Pommes frites - 7 €

Purée de pommes de terre - 7 €

Pommes de terre mitrailles - 7 €

Légumes de saison - 8 €

Supplément Mayonnaise Truffé - 4 €

Truffes 10g - 10 €

Fromages

Fromages affinés par Jean-Yves Bordier - 18 €

Brie de Meaux truffé - 16 €

Desserts

Crème brûlée, Vanille Bourbon - 14 €

Tartelette citron Yuzu - 16 €

Mûlleux au chocolat « Valrhona » - 18 €

Tartelette chocolat framboise - 19€

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 - 38 € (à partager)

Glaces et sorbets maison «Chez Julien» - 14 € (3 parfums)
(chocolat, vanille, caramel, framboise, citron, mangue)