Champagnes

12 cl

Deutz brut - 19 €

Deutz rosé - 24 €

Ruinart blanc de blanc - 33 €

Cocktails

Signatures

20€

“Cocktail du Chef”

Équilbré, acide, puissant

Liqueur à la truffe 2cl, Liqueur 43 3cl, Mezcal Casamigos 3cl, fleur de sureau, vanille, citron jaune

“Le Français”

Équilibré, herbacé, puissant

Cognac Hennessy VS 4cl, Cointreau 2cl, Gauloise 1cl, cédrat, sucre de canne

“Spritz à la française”

Rafraichissant, floral

Lillet Rosé 4cl, Champagne 12cl, sirop de rose, perrier

“Le Parfumé”

Frais, fruité, amer

Gin infusé au thym 4cl, Liqueur de cerise 2cl, jus de pamplemousse, citron

“Le French Kiss”

Fruit rouge, floral, acidulé

Vodka Belvedere infusée à l'hibiscus 2cl, purée de framboise, sirop de rose, blanc d’oeuf, Champagne 4cl

“Julien Martini”

Crémeux, gourmand

Café, Bailey’s 2cl, Whisky J.W. Black Label 4cl, sirop de noisette

“Le Secret”

Équilibré, acide, mentholé

Rhum Eminente 3 ans 6cl, menthe fraîche, sirop de vanille, sirop de gingembre

Cocktails

Sans alcool

“Thé glacé hibiscus” - 9 €

“Surprise du barman” - 12 €
Ananas, passion et framboise

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

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

Vins au verre

14 cl

Rouges

2024 - « Pays d’OC » Pinot Noir « Terrasses de Perret » - 12 €

2023 - « Côtes-du-Rhônes » Crozes Hermitage, Domaine Belle - 14 €

2018 - « Bourgogne » Mercurey, Premier Cru «les Combins» Domaine Levert-Barault - 16 €

2021 - « Bordeaux » Saint-Émilion Grand Cru, Pavillon Figeac - 17 €

2011 - « Bordeaux » Château du Tertre, Grand Cru Classé Margaux - 26 €

Blancs

2024 - « Pays d’Oc »« Chardonnay » Cellier du Pic - 12 €

2023 - « Loire »Sancerre «La Chézatte» - 14 €

2023 - « Côtes-du-Rhônes »Crozes Hermitage «Les terres blanches» - 15 €

2023 - « Bourgogne » Chablis, Domaine Lavantureux - 16 €

2022 - « Bourgogne »Pouilly Fuissé “1er Cru“ “La Frérie“ Dom. Auvigue - 22 €

2024 - « Armagnac » Côte de Gascogne Prélude d'hiver, Domaine Saint Lannes moelleux - 11 €

Rosés

2025 - Côtes de Provence Cru Classé «Lampe de Méduse» Château Sainte Roseline - 12 €

2023 - Château Minuty « Rosé et Or » - 16 €

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

Chez Julien

PARIS

FONDÉE EN 1780



«MAISON CHAPON»

Formule midi

29 €

Entrée + Plat + Dessert
(Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30)

Apéritif

Trois bouchées à la truffe - 9 € / personnes

Entrées

Velouté de courgettes à la menthe, chèvre frais et piment d'Espelette - 18€

Tarama, râpé de truffe - 19€

Cœur de sucrine, parmesan et noix de pécan / avec truffe - 16 € / 26 €

Coulant de chèvre affiné, endives de couleur, pignons de pin, lamelles de truffe,
vinaigrette au jus de betterave jaune — 19 €

Tomates "Jouno", œuf mollet bio, émulsion de burrata aux herbes fraîches / avec truffe - 20 € / 30 €

Œufs mimosa truffés -22 €

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

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

Tartare de Thon, avocat et mangue épicée / avec truffe - 25 € / 35 €

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

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

Avocat et sésame, chair de tourteaux,
gambas et sauce vierge (À partager) / avec truffe - 39 € / 49€

Plats

Risotto aux truffes Melano et Bourgogne - 36 €

Linguine et crème truffée, perles de truffe - 38 € Avec caviar Oscietre - 54 €

Dos de charbonnier, purée de carottes jaunes, mini-courgettes grillées,
réduction carotte-gingembre / avec truffe - 48 € / 58 €

Sole façon meunière, purée de pommes de terre et beurre blanc / avec truffe - 69 € / 79 €

Duo de canard, purée de pommes de terre, sauce vin rouge et orange / avec truffe - 40 € / 50 €

Épaule d'agneau confite 36 heures, ratatouille et semoule / avec truffe - 46 € / 56 €

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

Chateaubriand (Origine France) Simmental 250gr,

sauce aux poivres Sarawak et Penja, frites maison / avec truffe - 46 € / 56 €

À Partager

(Pour 2 personnes)

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

Côte de Bœuf Simmental (IGP) maturée 30 jours 1,3kg, frites maison,
salade de pousses, sauce grand-mère et sauce poivre / avec truffe - 139€ / 159 €

Bar en croûte de sel 1,7kg, légumes de saison,
purée de pommes de terre, beurre nantais / avec truffe 120€ / 140€

Garnitures

Salade de pousses - 6 €

Pommes frites - 7 €

Purée de pommes de terre - 7 €

Légumes de saison - 8 €

Pommes frites Truffées - 15 €

Supplément Mayonnaise Truffée - 4 €

Truffes 10g - 10 €

Fromages

Fromages affinés par Jean-Yves Bordier - 18 €

Fromages affinés à la Truffe - 16 €

Desserts

Crème brûlée, Vanille Bourbon - 14 €

Tartelette citron Yuzu - 16 €

Mælleux au chocolat « Valrhona » - 18 €

Coupe glacée noisettes, financier matcha - 19€

Brioche perdue et caramel beurre salé - 18 €

Cheesecake à la framboises - 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)