

Jean
Jacques

BISTROT - RESTAURANT
CUISINE TRADITIONNELLE
ET FAITE MAISON

Jean
Jacques

À TABLE CHEZ JJ
DÉJEUNER & DÎNER
MENU & PLAT DU JOUR

SEMMAINIER

Entrée + Plat – 24€

Plat + Dessert – 24€

Entrée + Plat + Dessert – 30€

FORMULE MIDI

Hors-d'œuvres

CÉLERI RÉMOULADE
ŒUF BIO MAYONNAISE
SALADE DE LENTILLES DU PUY
TERRINE DE CAMPAGNE
VELOUTÉ DU MOMENT

Les plats

LUNDI

BLANQUETTE DE VEAU, RIZ
SALADE PARISIENNE

MARDI

PAILLARD DE POULET SAUCE AUX CHAMPIGNONS, PURÉE
CROQUE-MONSIEUR, FRITES OU SALADE

MERCREDI

CHEESEBURGER, FRITES
SALADE CÉSAR AU POULET

JEUDI

PARMENTIER DE BŒUF, SALADE
QUICHE DU JOUR, SALADE

VENDREDI

CEVICHE DE SAUMON, SALADE
HOT-DOG NEW-YORKAIS, FRITES

Changement de garniture +2€

Les Desserts

DESSERT DU JOUR
CAFÉ GOURMAND +2€

BISTROT - RESTAURANT
CUISINE TRADITIONNELLE
ET FAITE MAISON

Jean
Jacques

À TABLE CHEZ JJ
DÉJEUNER & DÎNER
MENU & PLAT DU JOUR

Les entrées

VELOUTÉ DU MOMENT 11	CALAMARS FRITS 10
CROQ-MONSIEUR 12	TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 18
ŒUF BIO MAYONNAISE 9	SAUMON GRAVLAX 14
ASPERGES BIO DES LANDES SAUCE MOUSSELINE 18	AUBERGINE CONFITE & BURRATA 14
ARTICHAUT, ROQUETTE ET PARMESAN 11	CRUDO DE THON, SAUCE PONZU YUZU 16
TARTARE DE DAURADE, AVOCAT 16	

Les plats

SALADE NIÇOISE 24
SAUCISSE AU COUTEAU, PURÉE 22
SAUMON LAQUÉ FAÇON MISO 32
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ AU COUTEAU 24
LA PASTA SPICY VODKA 22
FILET DE BŒUF 42
L'AIOLI DE CABILLAUD 28
CORDON BLEU SAUCE SUPRÊME 28
STEAK AU POIVRE 30
STEAK DE THON, SAUCE VIERGE 24
FOIE DE VEAU, SAUCE BALSAMIQUE 28
SOURIS D'AGNEAU AU ROMARIN 40
FILET DE CANETTE À L'ORANGE 24

Les accompagnements

PURÉE DE POMMES DE TERRE, FRITES, RIZ, ASSORTIMENT DE LÉGUMES, SALADE

Chaque plat est servi avec un accompagnement. Supplément 6€.

Les desserts

BRIOCHE PERDUE 12	L'ÎLE FLOTTANTE 10
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 14	CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL 10
LA PROFITEROLE 12	DESSERT DU MOMENT 12
LE CHOU FAÇON PARIS-BREST 12	CAFÉ GOURMAND 12
SALADE DE FRUITS DE SAISON 14	

Jean
Jacques