

Jean
Jacques

CUISINE DE SAISON FRANÇAISE
French Seasonal Flavors

BISTROT - RESTAURANT
CUISINE TRADITIONNELLE
ET FAITE MAISON

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

SEMAINIER

Entrée + Plat — 24€

Plat + Dessert — 24€

Entrée + Plat + Dessert — 30€

FORMULE MIDI

Hors-d'œuvres

RADIS BEURRE
ŒUF MAYONNAISE
SALADE DE LENTILLES DU PUY
TERRINE DE CAMPAGNE
VELOUTÉ DE POTIMARRON

Les Plats

LUNDI

PALERON DE BOEUF BRAISÉ, LÉGUMES D'AUTOMNE

MARDI

BLANQUETTE DE VEAU, RIZ

MERCREDI

HACHIS PARMENTIER, SALADE VERTE

JEUDI

ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME, RIZ

VENDREDI

FILET DE LIEU NOIR, FONDUE DE POIREAUX

Changement de garniture +2€
Option veggie disponible toute la semaine "Lasagne de légumes"

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 DE POTIMARRON 9
CROQUE-MONSIEUR 14
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 18
POIREAUX VINAIGRETTE 9
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES 18

ŒUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS 12
AUBERGINE CONFITE & BURRATA 14
CALAMARS FRITS 12
ŒUF MAYONNAISE 9
TARTARE DE BAR ET AVOCAT 16

Les Plats

SALADE PAYSANNE 24
SAUCISSE PURÉE 26
DOS DE CABILLAUD, SAUCE CHAMPAGNE 30
TARTARE DE BŒUF 26
RIGATONI AUX MORILLES 24
FILET DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE 40
CORDON BLEU SAUCE SUPRÊME 28
STEAK AU POIVRE 28
PAILLARD DE POULET, SAUCE AUX CHAMPIGNONS 24
SAUMON LAQUÉ FAÇON MISO 32
BOUDIN NOIR PURÉE 26

Les Accompagnements

PURÉE DE POMMES DE TERRE, FRITES, RIZ, ASSORTIMENT DE LÉGUMES, SALADE
Chaque plat est servi avec un accompagnement au choix. Supplément 6€.

Les Desserts

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 10
BRIOCHE PERDUE 12
LA PROFITEROLE 12
MOUSSE AU CHOCOLAT 10
L'ÎLE FLOTTANTE 10
TIRAMISU 12
CAFÉ GOURMAND 12

SAMEDI & DIMANCHE MIDI
CUISSÉ DE POULET RÔTI, FRITES MAISON - 22€

Jean
Jacques

CUISINE DE SAISON FRANÇAISE
French Seasonal Flavors