

## NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES PRESSIONS ET BOUTEILLES

### PRESSION

	33 cl	50 cl
1664.....	4,95	7,30
Grimbergen blonde.....	5,90	9,10
Grimbergen blanche.....	5,90	9,10
Grimbergen double ambrée.....	5,90	9,10
Bière du mois.....	5,90	9,10

### BOUTEILLE

Guinness 33 cl (7,5°).....	6,20
Corona 33 cl (4,6°).....	6,20
Desperados 33 cl (5,9°).....	5,90
Skoll 33 cl (6°).....	5,90
Carlsberg 33 cl (5°).....	5,80
Grimbergen rouge 33 cl (6°).....	5,20
Kronenbourg Pur Malt 25 cl (sans alcool).....	3,90

N'oubliez pas nos succulentes tapas  
8,30€

### LES APÉRITIFS

Le Kir de «Chez Julien» 10 cl (cassis, pêche, mûre, cerise, framboise, fraise).....	3,90
Le verre de Gewurzstraminer Grand Cru 10 cl.....	8,90
Le kir au champagne 10 cl (cassis, pêche, mûre, cerise, framboise, fraise).....	8,20
Le pineau des Charentes, ou Porto rouge ou blanc 5 cl.....	5,90
Martini Rosso ou Bianco 6 cl.....	5,80
Americano maison 10 cl.....	7,50
Campari, Suze 6 cl.....	5,80
Pastis 51, Ricard, Berger blanc 2 cl.....	4,20
Soda d'accompagnement 15 cl.....	2,10

### LES COCKTAILS DE JULIEN

#### Avec Alcool

**6,50\***

La Divine 25 cl (Sirop de cerise, jus de pommes, bière 1664)
L'Excentrique 25 cl (Sirop de pamplemousse rose, jus d'ananas, bière 1664)
Le Lounge Lover 25 cl (Sirop de sangria, jus de cranberries, bière 1664)
La Passionnée 25 cl (Sirop de melon, mix de fruit fraise, bière Grimbergen blanche)
L'Exotique 25 cl (Mix de fruit de mangue, jus d'ananas, bière 1664)

#### Sans Alcool

**6,20\***

Virgin Lounge Lover 20 cl (Sirop de sangria, jus de cranberries, schweppes agrumes)
Virgin Golden Heart 20 cl (Sirop de caramel, jus de pomme, limonade)
Virgin divine 20 cl (Sirop de cerise, jus de pomme, limonade)
Virgin mojito 20 cl (Sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, limonade)
L'exotique 20 cl (Sirop de grenadine, cocktail de jus exotique, mélange Pinà Colada)
La Virgin Pina Colada 20 cl (Jus d'ananas et lait de coco)

### LES CLASSIQUES

**9,50\***

Le Mojito 10 cl ** (Rhum Bacardi, cassonade, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, angostura bitter)
La Pina Colada 15cl ** (Rhum ambré, rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco)
Le Mai Tai 10cl *** (Rhum, Cointreau, lime, orgeat)
Le Claridge 10cl *** (Gin, Nolly Prat, liqueur d'abricot, Cointreau)
Le Planteur 15 cl ** (Rhum Blanc, jus de fruits, grenadine)
Elderflower Collins 15 cl ** (Vodka, citron, fleur de sureau, soda)

#### Teneur alcool :

- \* Peu
- \*\* Moyen
- \*\*\* Fort



# La cave à bulles

La coupe 10 cl

La bouteille 75 cl

Champagne Brut Liebard-Régnier

8.00

48.00

# Notre sélection de vins

## LES VINS ROSES

### Provence

Le verre 14 cl

37,5 cl

50cl

18 cl

Côte de Provence

13.35

22.35

### Rosés de Loire

Bourgueil Domaine Audebert

14.40

22.35

Chinon « Rosé de saignée » Charles Pain

15.00

25.80

AOC Haut-Poitou ROSÉ Domaine La Tour Beaumont / Morgeau

11.25

19.10

## LES VINS ROUGES

### Rhône

Côte du Rhône Sol'Acantalys

12.80

20.40

### Bordeaux

Bordeaux, Château la Roche Saint-Jean

11.20

19.70

Côtes de Blayes Château Petit Boyer, Cuvée de la Passion

15.20

28.10

Montagne Saint-Émilion, Château La Couronne

19.20

35.65

Haut-Médoc, Château Comtesse du Parc

19.20

35.65

### Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Audebert

14.50

24.55

Bourgueil, Domaine Audebert

6.00

13.40

22.25

Chinon, Domaine Charles Pain

15.25

25.75

Saumur Champigny, Clos des Cordeliers

17.80

26.80

AOC Haut-Poitou cabernet, La Tour Beaumont, Domaine Morgeau

11.25

19.10

### Alsace AOC

Pinot Noir, Hans Schaesser

5.70

15.65

25.55

## LES VINS BLANCS

### Alsace AOC

Riesling, Hans Schaesser

5.40

14.90

25.30

Gewurztraminer, Hans Schaesser

6.60

17.30

29.60

Grand cru Spiegel, Pinot Gris, Domaine Schlumberger

9.10

50.80

Grand Cru Kessler, Gewurztraminer, Domaine Schlumberger

9.10

50.80

### Loire

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie AOC

13.95

19.50

Sancerre AOC, Domaine Henry Bourgeois, Grande Réserve

24.95

44.55

AOC Haut-Poitou, Sauvignon blanc, La Tour Beaumont

4.30

11.25

19.10

25 cl

50 cl

### Le vin au Pichet

IGP Val de Loire Gamay Rouge, Domaine Morgeau

4.40

6.10

8.50

IGP Val de Loire Sauvignon Blanc, Domaine Morgeau

4.40

6.10

8.50

IGP Val de Loire Rosé, Domaine Morgeau

4.40

6.10

8.50

## Les rafraîchissements

Jus de fruits Pampryl 25 cl (Orange, pomme, pamplemousse, tomate).....	3.90
Nectar Pampryl 25 cl (Abricot, Ananas).....	3.90
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero 33 cl.....	3.90
Orangina 25 cl.....	3.90
Schweppes, Schweppes agrumes 25 cl.....	3.90
Nestea Pêche 20 cl.....	3.90
Perrier 33 cl.....	3.30
Limonade 20 cl.....	3.30
Orange ou citron pressé.....	5.20
Diabolo 20 cl.....	3.30

## Les eaux minérales

	50 cl	1 L
Vittel	3.80	5.90
San Pellegrino	3.90	5.20



## Les boissons chaudes

Café, Décaféiné, Café noisette.....	2.25
Café crème.....	3.65
Double café.....	4.45
Cappuccino.....	3.65
Chocolat Chaud.....	3.65
Infusions (Verveine, Verveine-Menthe, Tilleul, Tilleul-Menthe, Camomille).....	3.65
Thé (Earl grey, Darjeeling, Breakfast, Thé vert à la menthe).....	3.65
Thé et infusions de prestige.....	3.65

## La cave à digestifs

### LES WHISKY (4 cl)

Clan campbell.....	6.80
Aberlour 10 ans.....	8.50
Glen livet 12 ans.....	9.95
Jameson.....	7.20
Glenfiddich 12 ans.....	8.50
Bourbon Four roses.....	8.00
Jack Daniel's Tennessee Whisky.....	8.00
Whisky Japonais Ibiky.....	9.95

### COGNAC, CALVADOS (6 cl)

Cognac VSOP.....	8.50
Cognac XO.....	15.90
Calvados VSOP.....	8.50
Calvados hors d'âge.....	15.90

### ALCOOLS (4 cl)

Gin Extra Dry.....	7.50
Rhum Blanc.....	7.50
Rhum Vieux.....	8.50
Vodka.....	7.50
Téquila.....	7.50

### EAUX DE VIE (6 cl).....

Poire, Framboise, Mirabelle

### LES LIQUEURS (6 cl).....

Cointreau, Grand Marnier, Limoncello, Mandarine Impériale, Manzanna, Malibu, Framboise, Cassis, Pêche, Mûre, Cerise, Fraise, abricot, au choix.



Brasserie



Chez



Julien

# Côté Traiteur

Notre restaurant vous propose de vous accompagner pour vos fêtes de famille, mariages, repas d'affaires, CE...

3 solutions s'offrent à vous :

## Vente à emporter

Commandez vos envies par téléphone ou sur place, et venez la récupérer dans notre restaurant à la date convenue.

## Vente en livraison\*

Commandez également par téléphone ou sur place, nous vous livrons gratuitement chez vous\* à la date convenue.

## Salles Privatisées

Pour vos réceptions, nous vous proposons la mise à disposition de salles privatisées, avec services à table compris

Tous les plats de la carte sont disponibles, consultez notre carte sur notre site Internet : [www.brasseriechezjulien.fr](http://www.brasseriechezjulien.fr)

Tous les produits de votre commande seront délicatement emballés et traités avec soin.

\*Livraison à domicile gratuite (limitée à 25km)



Brasserie



Chez



Julien

## Pour vos fêtes de fin d'année

*Nous vous proposons notre terrine de foie gras maison, notre délicieux saumon fumé, nos plateaux de fruits de mer ainsi que de succulents toasts afin d'agrémenter vos soirées.*

# Frencheese burger

15€

BURGER + FRITES + BOISSON

Salade  
fraîche



Pain hamburger  
Maison

(élaboré par un artisan boulanger)

Oignons  
préparés



Tomates  
fraîches



Haché spécial  
hamburger

(haché à la commande,

sélection viande bovine Française)



Fromage  
Comté



Boissons

soda 33 cl ou eau minérale 50cl



Frites  
Maison

(épluchées par nos soins)



Sauce  
Béarnaise

(faite maison)





## Les entrées *Starters*

Pour vous éviter une attente trop longue les tartes fines sont à commander au début de votre repas.

☞ Petite terrine de foie gras et son chutney du moment	Small terrine of duck liver pâté with seasonal chutney.....	16,00
☞ Assiette de tapas	Tapas plate .....	8,30
☞ Soupe de poissons Maison	Homemade fish soup, rusti and crabons .....	8,40
☞ Saumon fumé par nos soins, pain grillé, confit d'agrumes	Our smoked salmon, and pickled citrus, toast.....	14,70
☞ Poêlon d'escargots Bourgogne	Skillet of snails (conserverie artisanale maison Robbe) .....	Les 6 8,90 Les 12 13,50
☞ Terrine de foies de volaille Maison	Homemade chicken liver terrine .....	7,80
☞ Omelette jambon fromage	Ham and cheese omelet .....	10,70
☞ Filets de hareng JC DAVID pommes de terre à l'huile	Herring filets with potatoes salad.....	9,90
☞ Soupe à l'oignon gratinée au porto	French onion soup .....	8,40
☞ Verrine de saumon pommes - vodka	Salmon verrine apples vodka .....	9,90

## Les salades composées & assiettes Gourmandes *Mixed salads & Gourmet plate*

		Grande	Petite
☞ Salade Charolaise	(Salade mêlée jarret de boeuf et queue de boeuf, pomme de terre en salade, oignons rouges, tomates) (Mixed salad, beef shank and ox tail, potato in salad and red onions)	16,70	9,20
☞ Salade Brasserie Chez Julien	The brewery salad « Chez Julien » (salade mêlée, Saint Marcellin rôti, filet de bacon, dès de granny smith, oignons rouges, cerneaux de noix, tomates cerises) (Mixed salad, Saint Marcellin cheese, bacon, green apple, red onions, walnuts, cherry tomatoes)	16,70	9,20
☞ Salade César	Cesar salad (salade mêlée, dès de volaille, copeaux de parmesan, lardons, tomates séchées, oeuf dur, sauce César, tomates cerises) (mixed salad, dice of poultry, shavings of Parmesan, chopped bacon, dried tomatoes, boiled egg, César sauce, cherry tomatoes)	16,70	9,70
☞ Salade Gourmande du Sud-Ouest	The South-West gourmet salad (Salade mêlée, gésiers confits, manchon de canard, magret fumé, tomates cerises, copeaux de foie gras Maison) (mixed salad, confit gizzard and duck wing, smoked duck breast, cherry tomatoes, foie gras shavings homemade)	16,90	9,80
☞ Salade aux deux fromages	The goat cheese salad (salade mêlée, Saint Marcellin rôti, chèvre samoussa, bacon, lardons, oeuf poché, cerneaux de noix, tomates cerises) (mixed salad, Marcellin cheese, Goat Cheese, bacon, poached egg, walnuts, cherry tomatoes)	18,50	12,00
☞ Salade mixte	The mixed salad (Salade mêlée, tomates, oignons) (Mixed salad, tomatoes, onion).....	8,00	

## Les Oeufs *Eggs*

☞ Oeufs pochés façon Julien	(Poached eggs Julian style)	8,00
☞ Oeufs en meurette	(Eggs in meurette)	8,00
☞ Oeufs miroir	(Mirror eggs)	8,00
☞ Oeufs parfait au foie gras	(Perfect eggs with foie gras)	12,00



Brasserie



Chez



Julien

## Les plateaux

**MENU PLATEAU ROYAL** 2 coupes de Champagne (10 cl)  
 (pour 2 personnes) **98,00€** Le Plateau Royal  
 2 desserts à la carte au choix

Plateau Royal Chez Julien duo (pour deux personnes).....	85,50
<small>Assortiment de 18 huîtres, homard entier, tourteau entier, 6 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, amandes et bigorneaux</small>	
Plateau du Pêcheur.....	40,50
<small>Demi-homard, demi-tourteau, 6 huîtres spéciales n°4, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, amandes et bigorneaux</small>	
Plateau Chez Julien solo.....	37,50
<small>6 huîtres spéciales n°4, demi-tourteau, 3 langoustines, crevettes roses, crevettes grises, bulots, amandes et bigorneaux</small>	
Assiette de l'Écailler.....	20,50
<small>3 huîtres n°4, crevettes roses, crevettes grises, bulots, amandes et bigorneaux</small>	

## Notre vivier



**Cuits pour vous à la minute**  
 Cooked for you at the minute

Demi-homard à la Parisienne.....	20,20
<small>(Homard cuit dans un bouillon de légumes, servi avec sa macédoine de légumes, oeuf dur et mayonnaise maison)          (Half lobster, served with mixed vegetables, hard boiled egg and mayonnaise homemade)</small>	
Homard flambé au beurre de Cognac.....	43,20
<small>(Homard rôti au four et garni d'une sauce Brandy)          (Lobster roast with Cognac sauce)</small>	

## Les huîtres Oyster

SPECIALES ROUMÉGOUS  
 N°4

Les 6  
 14,40

Les 9  
 20,10

Les 12  
 28,40

## Les coquillages Shell

Buisson de langoustines Norway lobsters.....	200g	11,70	400g	22,60
Tourteau entier et sa mayonnaise Crab.....		17,20		
Crevettes roses Prawn.....	120g	9,00		
Crevettes grises Shrimps.....	100g	6,40		
Amandes Sea almonds.....	Les 6	6,40		
Bulots Sea snails.....	300g	7,90		



## Les tartes flambées *Flammenkueche*

<b>La tarte flambée classique</b> .....	11,60
(Crème, oignons, lardons, fromage) <i>(fresh cream, onions, chopped bacon, cheese)</i>	
<b>La tarte flambée Charolaise</b> .....	13,40
(Viande hachée, oignons, crème fraîche, oeuf, fromage) <i>(Minced meat, fresh cream, onions, egg, emmental cheese)</i>	
<b>La tarte flambée façon César</b> .....	14,20
(Volaille, tomates séchées, lardons, Parmesan, oignons) <i>(Poultry, dried tomatoe, chopped bacon, Parmesan, onions)</i>	
<b>La tarte flambée aux deux saumons</b> .....	15,00
(Crème citronnée, fromage, saumon frais, saumon fumé, ciboulette ciselée) <i>(Lemon flavoured cream, cheese, fresh salmon, smoked salmon, chive)</i>	
<b>La tarte flambée aux trois fromages</b> .....	14,80
(Roquefort, chèvre, munster) <i>(Roquefort cheese, goat cheese, munster)</i>	
<b>La tarte flambée au munster</b> .....	14,80
(Crème, oignons, lardons, fromage, munster) <i>(fresh cream, onions, chopped bacon, cheese, munster)</i>	
<b>La tarte flambée Vegi</b> .....	13,40
(carottes, panais, oignons, fondue de poireaux, chèvre) <i>(carrots, parsnips, onions, leek, goat)</i>	

## Les tartares et carpaccios *The tartars and carpaccios*

<b>Tartare Tradition</b> .....	15,00
(Viande hachée minute, oignons, câpres, cornichons, Tabasco, sauce anglaise, ketchup, jaune d'oeuf) <i>(Minute minced beef meat, onions, capers, pickles, Tabasco, Worcestershire sauce, ketchup, egg yolk)</i>	
<b>Tartare Chez Julien</b> .....	15,90
(Viande hachée minute, oignons, câpres, cornichons, Tabasco, sauce anglaise, ketchup, oeuf au plat, bacon) <i>(Minute minced beef meat, onions, capers, pickles, Tabasco, Worcestershire sauce, ketchup, fried egg, bacon)</i>	
<b>Tartare Campagnard</b> .....	15,70
(Viande hachée minute, oignons, lardons grillés, câpres, oeuf poché, Tabasco, sauce anglaise, ketchup) <i>(Minute minced beef, onions, fried bacon, poached egg, Tabasco, Worcestershire sauce, Ketchup)</i>	
<b>Tartare de boeuf à l'italienne (Viande hachée, huile d'olive, parmesan, câpres, tomates séchées, olives noires)</b> ...	15,90
<i>(Minute minced beef, olive oil, parmesan cheese, capers, dried tomatoes, black olives)</i>	
<b>Tartare de saumon à la Charentaise</b> .....	15,90
(Saumon, olives, herbes fraîches, citron confit, huile d'olive) <i>(Salmon tartare)</i>	
<b>Carpaccio de saumon frais</b> .....	14,60
<i>(Carpaccio of fresh salmon)</i>	





Brasserie



Chez



Julien

## Les viandes *Meat*

- ☛ **Burger Chez Julien**.....17,00  
(Viande hachée minute, lard croustillant, sauce béarnaise, comté, oignons, pommes frites Maison, salade verte)  
(Minute minced beef, smoked bacon, béarnaise sauce, Comté cheese, onions, french fries green salad)
- ☛ **Burger Lyonnais**.....17,00  
(Viande hachée minute, lard croustillant, Saint Marcellin, compoté d'oignon, pommes frites, salade verte)  
(Minute minced beef, smoked bacon, saint Marcellin, onion compote, french fries, green salad)
- ☛ **Souris d'agneau fondante et semoule aux fruits secs**.....21,50  
(Candied melting lamb, semolina with dried fruits)
- ☛ **Blanquette de veau à l'ancienne**.....17,90  
(Blanquette veal)
- ☛ **Magret de canard à l'orange**.....21,20  
(Duck magret with orange sauce)
- ☛ **Filet de boeuf de race au poivre vert**.....26,20  
(Beef filet in pepper sauce, gratin dauphinois)
- ☛ **Entrecôte de boeuf de race Black Angus**.....25,70  
(Entrecôte grilled, french fries and salad)
- ☛ **Duo de ris et rognons de veau**.....26,00  
(Braised sweetbreads, veal kidneys, mashed potatoes)
- ☛ **Tête de veau à la Lyonnaise**.....14,90  
(veal head Lyonnaise style)
- ☛ **Onglet de boeuf Black Angus aux échalotes**.....16,50  
(Angus beef tab with shallots)
- ☛ **Coq au vin au sauvignon**.....14,60  
(Rooster with wine)
- ☛ **Confit de canard Maison**.....15,40  
(Potted duck home made)
- ☛ **Escalope Strasbourgeoise**.....16,00  
(Veal escalop in cream sauce, with ham and cheese)



## Les pâtes *The pasta*

- ☛ **Linguines à la Strasbourgeoise**.....13,00  
(Linguines pasta with ham, mushrooms, and cheese)
- ☛ **Linguine Carbonara aux lardons de saumon fumé**.....15,00  
(Carbonara linguine with smoked salmon)
- ☛ **Linguines à la Poitevine**.....14,50  
(linguines, lardons, sauce au chèvre, chèvre rôti)  
(linguines pasta with goat cheese)



## Les poissons *Fish*

<b>Croustillant de sandre</b> .....	25,20
(Crispy pike-perch)	
<b>Tournedos de saumon à l'oseille</b> .....	15,40
(Candied salmon cutlet with garlic and bacon)	
<b>Sole des sables meunière</b> .....	25,20
(Sole meunière)	
<b>Lotte à l'Américaine</b> .....	19,90
(Monkfish US style)	
<b>Dos de cabillaud à la Poitevine</b> .....	18,00
(Cod fillet poitavine style)	
<b>Fricassé de crevettes à l'ail et au persil</b> .....	13,10
(Fricassée of shrimps with garlic and parsley)	
<b>Noix de St Jacques à la Bretonne</b> .....	26,00
(Walnut St.Jacques in bretonne style)	
<b>Fish and chips</b> .....	17,00
(Salted cod chopped parsley and garlic)	
<b>Morue à la persillade, pommes sautées</b> .....	15,10
(Salted cod chopped parsley and garlic)	
<b>Haddock poché sauce beurre blanc sur son lit de choucroute</b> .....	18,50
(haddock fish and sauerkraut)	



Brasserie



Chez



Julien

## Nos choucroutes *Our sauerkraut*

<b>La choucroute de la Mer sauce beurre</b> .....	<b>20,10</b>
Sauerkraut sea (choucroute Maison Rieffel, cabillaud, saumon, haddock, langoustines) (Sauerkraut, cod fish, salmon, smoked fish, prawns)	
<b>La choucroute «Brasserie Chez Julien»</b> .....	<b>18,60</b>
Sauerkraut «Brasserie Chez Julien» (Choucroute Maison Rieffel, saucisse de Francfort, saucisse Alsacienne fumée, jarret de porc, poitrine fumée, pommes de terre) (Sauerkraut, Francfort et Alsatian sausages, ham hock, smoked breast of pork, potatoes)	
<b>La choucroute au confit de canard</b> .....	<b>17,20</b>
Sauerkraut confit duck (Choucroute Maison Rieffel, saucisse de Francfort, saucisse Alsacienne fumée, confit de canard, poitrine fumée, pommes de terre) (Sauerkraut, Francfort et Alsatian sausages, potted duck, smoked breast of pork, potatoes)	
<b>La choucroute Paysanne</b> .....	<b>15,20</b>
Sauerkraut peasant (Choucroute Maison Rieffel, saucisse de Francfort, alsacienne fumée, Tee- Bone de cochon fumé, poitrine fumée, pommes de terre) (Sauerkraut, Francfort et Alsatian sausages, potted duck, smoked breast of pork, potatoes)	



Brasserie



Chez



Julien

## Assiette fromagère *Cheese plate*

- Chèvre du Poitou .....6,70
- Munster .....6,70
- Roquefort .....6,70

**Assiette Fromagère**  
(Assortiment de fromages)  
*(Choice of cheeses)*

**8,40€**

Servie  
« avec »  
sa  
salade

# Les Menus

## Menu Chez Julien

**Entrée + plat + dessert**  
**19,80€**

**Entrée + plat + dessert**  
**24,80€**

### Entrée

Soupe de poisson  
Terrine de foies de volaille  
Oeufs en meurette  
Soupe gratinée à l'oignon  
Salade César

### Dessert

Crème brûlée à la vanille  
Profiteroles  
Mousse au chocolat  
Crumble aux poires  
Coupe de glace et sorbet (3boules)

### Plat

Linguines à la Poitevine  
Dos de cabillaud meunière  
Onolet boeuf Black Angus  
à l'échalote  
Fricassée de crevettes à l'ail et  
au persil  
Coq au vin

*Dessert à la carte  
supplément de 3 euros*

### Entrée

6 huîtres spéciales n°4  
Assiette de l'Écailier  
Saumon fumé par nos soins  
Oeufs parfait au foie gras  
Petite terrine de foie gras Maison et son Chutney du moment

### Plat

Duo de ris et rognons de veau  
Lotte à l'américaine  
Magret de canard à l'orange  
Filet de boeuf de race au poivre  
Croustillant de sandre  
Sours d'agneau fondante et semoule aux fruits secs

**Dessert à la carte au choix**

## Menu Dégustation

**Entrée + plat + dessert**  
**35,00€**

*Boissons non comprises, pour accompagner vos menus,  
n'hésitez pas à consulter la carte des boissons.*

### MENU P'TIT JUJU

(jusqu'à 12 ans)

**Plat + dessert + boisson 7,90€**

Steak haché à la commande  
Nuggets Maison  
Tournedos de saumon

Fromage blanc  
(chocolat, caramel, coulis de framboise au choix)

Coupe P'tit Juju  
Mousse au chocolat

Capri Sun(20 cl)  
Evian( 25cl)



## Nos compositions glacées *Our ice cream compositions*

<b>Le Chocolat, Café Liégeois</b> .....	7,80
<i>(Un grand classique brasserie)</i>	
<b>La Mont Blanc</b> .....	7,80
<i>(Glace vanille, chocolat noir, caramel fleur de sel, crème de marron, crème fouettée, cacao en poudre meringue)</i>	
<i>(Vanilla ice cream, chocolate ice cream, caramel ice cream, chestnut cream, meringue, whipped cream)</i>	
<b>Le Caramel Liégeois « Chez Julien »</b> .....	7,80
<i>(Caramel fleur de sel, broyé du Poitou maison, sorbet pomme, pomme au four, caramel mou, crème fouettée, amandes grillées)</i>	
<i>(Toffee ice cream, broyé du Poitou homemade, apple sorbet, roasted apple, toffee homemade, whipped cream, roasted almond)</i>	
<b>La Mon Chérie</b> .....	7,80
<i>(Sorbet cerise, glace chocolat noir sauce chocolat, crème fouettée, cerise Griottine, crème de cerise)</i>	
<i>(Cherry sorbet, chocolate ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream, cherry with brandy cherry cream)</i>	
<b>La Coupe Brasserie « Chez Julien »</b> .....	7,80
<i>(Glace chocolat blanc, pistache, sorbet framboise, salade de fruits, meringue, coulis de fruits rouges, crème fouettée, amandes effilées)</i>	
<i>(White chocolate and pistachio ice cream, raspberry sorbet, fruit salad, meringue, red fruit coulis, whipped cream, roasted almond)</i>	
<b>La Soleil d'hiver</b> .....	7,80
<i>(Sorbet passion, glace chocolat noir et caramel fleur de sel, caramel mou, crème fouettée, amandes effilées)</i>	
<i>(Sorbet maraca, chocolate and caramel ice cream, smooth caramel, whipped cream, roasted almonds)</i>	
<b>L'After Eight</b> .....	7,80
<i>(Glace menthe chocolat, chocolat noir, sauce chocolat chaud, peppermint, crème fouettée)</i>	
<i>(Mint and chocolate ice cream, dark chocolate, hot chocolate sauce, peppermint, whipped cream)</i>	
<b>La Trinidad*</b> .....	6,40
<i>(Trois boules au choix parmi notre sélection de glaces et sorbets)</i>	
<i>(Three flavors to choose into our ice cream and sorbets selection)</i>	
<b>L'Antillaise</b> .....	7,80
<i>(Glace chocolat noir, rhum-raisins, sorbet ananas, rhum, morceaux d'ananas, crème fouettée)</i>	
<i>(Dark chocolate, rum-raisin ice cream, pineapple sorbet, pineapple chunk, whipped cream)</i>	
<b>La Tentation</b> .....	7,80
<i>(Glace chocolat noir, caramel fleur de sel, nougat miel, caramel mou, perles craquantes, crème fouettée)</i>	
<i>(Dark chocolate and toffee ice cream, honey ice cream, whipped cream)</i>	
<b>La Pina Colada</b> .....	7,80
<i>(sorbet ananas, glaces noix de coco et rhum raisin, morceaux d'ananas, noix de coco rapée, crème fouettée, rhum, amandes)</i>	
<i>(pineapple sorbet, coconuts and malaga ice cream, fresh pine apple, grated coconut, whipped ice cream, rum, roasted almonds)</i>	
<b>La Banana Split</b> .....	8,10
<i>(Glaces chocolat noir, vanille, fraise, banane fruit, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées)</i>	
<i>(Dark chocolate, vanilla and strawberry ice cream, banana fruit, hot chocolate sauce, whipped cream, almonds)</i>	

**\*Nos glaces :** Ice cream flavors

*Vanille de Madagascar, chocolat noir, chocolat blanc, pistache, rhum-raisin, nougat miel, menthe chocolat, café, caramel fleur de sel, coco*  
*(Vanilla, dark chocolate, white chocolate, pistachio, rum-raisin, honey-nougat, mint chocolate, coffee, toffee, coconut)*



Brasserie



Chez



Julien

## Nos sorbets *Our sorbet*

<b>Le Colonel</b> (Sorbet citron vert arrosé de Vodka).....	8,20
<small>(Lime sorbet topped with vodka)</small>	
<b>La Réunionnaise</b> (Sorbet ananas arrosé de Rhum).....	8,20
<small>(Pineapple sorbet topped with rum)</small>	
<b>Le Charcot</b> (Sorbet poire arrosé d'eau de vie de poire).....	8,20
<small>(Pear sorbet topped with pear alcohol)</small>	
<b>La Griottine</b> (Sorbet cerise arrosé de crème de cerise).....	8,20
<small>(Cherry sorbet topped with cherry liquor)</small>	
<b>La Framboisine</b> (Sorbet framboise, framboises arrosées de crème de framboise).....	8,20
<small>(Raspberry sorbet, fresh raspberry topped with raspberry liquor)</small>	
<b>La Malibu</b> (Sorbet fruit de la passion arrosée de Malibu).....	8,20
<small>(Maracuja sorbet topped with coconut liquor)</small>	

*\*Nos sorbets : Sorbets flavors*

*Ananas, framboise, passion, cassis, orange, citron vert, pomme, poire*  
 Pineapple, raspberries, maracuja, blackberry, orange, green lime, apple, pear

## Nos pâtisseries *Our pastry*

<b>Mousse au chocolat Valrhona</b> (Homemade chocolate mousse).....	7,20
<b>*Tarte fine aux pommes (cuite minute)</b> (Baked tart with seasonal fruits) .....	8,10
<b>Crumble aux poires</b> (Pear crumble).....	7,50
<b>Crème brûlée vanille</b> (Homemade toasted egg cream vanilla flavour).....	7,00
<b>Tiramisu Brasserie chez Julien</b> (Homemade Tiramisu).....	7,50
<b>Coulant au chocolat Maison</b> .....	7,30
<small>(Half cooked chocolate cake, vanilla ice cream, homemade toffee)</small>	
<b>Profiteroles Maison</b> (Profiteroles homemade with hot chocolate sauce).....	7,90
<b>Carpaccio d'ananas</b> (Pineapple carpaccio).....	7,20
<b>Café, Thé ou Infusion gourmand</b> Gourmet coffee, tea or infusion.....	8,70

*\*(A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS) (TO ORDER AT THE BEGINNING OF LUNCH/DINNER)*