

# NOS VINS

## VINS BLANCS

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bt 75cl
<b>MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU/LIE</b> 	5.00	18.50	26.50
<i>Vignoble Malidain, Le Demi-Bœuf. 100% Melon de Bourgogne. Minéral, souple, arôme d'agrumes</i>			

<b>ANJOU - RÉSERVE CAFÉ JULES</b> 	5.30	20.50	28.50
<i>Yves Guéniard - Le Clos de la Bergerie AOC - Vin de Loire (Chenin, Chardonnay) Vif, souple, fruité et fleuri</i>			

<b>UBY</b> 	5.80	21.50	31.50
<i>Côtes de Gascogne IGP - (Colombard, Ugni Blanc) Gourmand et très fruité</i>			

<b>COTEAUX DU LAYON</b> 	8.20	30.50	40.50
<i>Yves Guéniard - Le Clos de la Bergerie AOC - Vin de Loire (Chenin) Moelleux</i>			

<b>POUILLY FUMÉ</b>	8.20	30.50	40.50
<i>Christian Salmon AOC - Vallée de la Loire (Sauvignon) Vif, frais, notes minérales</i>			

<b>BLANC DU MOMENT</b>	4.20	17.00	25.50
------------------------	------	-------	-------

## VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bt 75cl
<b>SAN PIERU «CORSE»</b> 	5.80	21.50	29.50
<i>Île de Beauté IGP - Vin de Méditerranée - (Grenache, Syrah) Sec, frais, fruité</i>			

<b>CAVES D'ESCLANS</b>			42.50
<i>Whispering Angel Provence rosé</i>			

<b>ROSÉ DU MOMENT</b>	4.20	17.00	25.50
-----------------------	------	-------	-------

## VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bt 75cl
<b>ANJOU - RÉSERVE CAFÉ JULES</b> 	5.30	20.50	28.50
<i>Yves Guéniard - Le Clos de la Bergerie AOC - Vin de Loire (Cabernet) Souple, fruité</i>			

<b>MALBEC</b> 	6.80	25.50	34.50
<i>Coteaux d'Enserune IGP - Vin du Languedoc (Malbec) Fruité, tannique</i>			

<b>SAINT-ÉMILION</b> Baies de Bernateau 	8.20	30.50	40.50
<i>Merlot, Cabernet franc</i>			

<b>SANCERRE</b>	8.20	30.50	40.50
<i>Christian Salmont AOC - Vallée de Loire (Pinot Noir) Frais et fruité</i>			

<b>ROUGE DU MOMENT</b>	4.20	17.00	25.50
------------------------	------	-------	-------

<b>SAINT-ÉMILION</b> Cuvée Mondot			66.50
<i>Second vin Château Trolog-Mondot, Saint-Emilion Grand cru classé Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc</i>			

## CHAMPAGNE

	Coupe	Bt 75cl
<b>VEUVE CLIQUOT «BRUT»</b>	13.70	80.50

## CIDRE

<b>CIDRE BRUT ARTISANAL «Terroir»</b>		14.00
---------------------------------------	--	-------

Prix nets en euros. Service compris.

15 Quai Jules Sandeau - 44510 Le Pouliguen  
Tél. 02 40 42 31 79 - cafejules@orange.fr

Suivez-nous sur  

## LE COIN DU BARISTA

\*majoration des tarifs des boissons chaudes de 0.30 après 20h

Café Espresso LAVAZZA Super Gusto	2.10
Café allongé	2.20
Décaféiné ou noisette	2.60
Latte «café crème»	2.80
Double café Espresso LAVAZZA Super Gusto	4.20
Cappuccino	5.00
Latte macchiato Préparation à base de lait entier	5.50
Latte macchiato caramel	6.00
Café viennois	5.20
Infusion Verveine, tilleul, camomille	4.00
Thé vert à la menthe fraîche	5.00
Chocolat Monbana gourmand et onctueux	5.00
Chocolat viennois	6.00
Irish coffee Whiskey, double espresso, sucre de canne, crème Chantilly...	12.50

Vins du  
Mois

Voir à l'ardoise

●●●  
Sélection de vins naturels

Digestifs

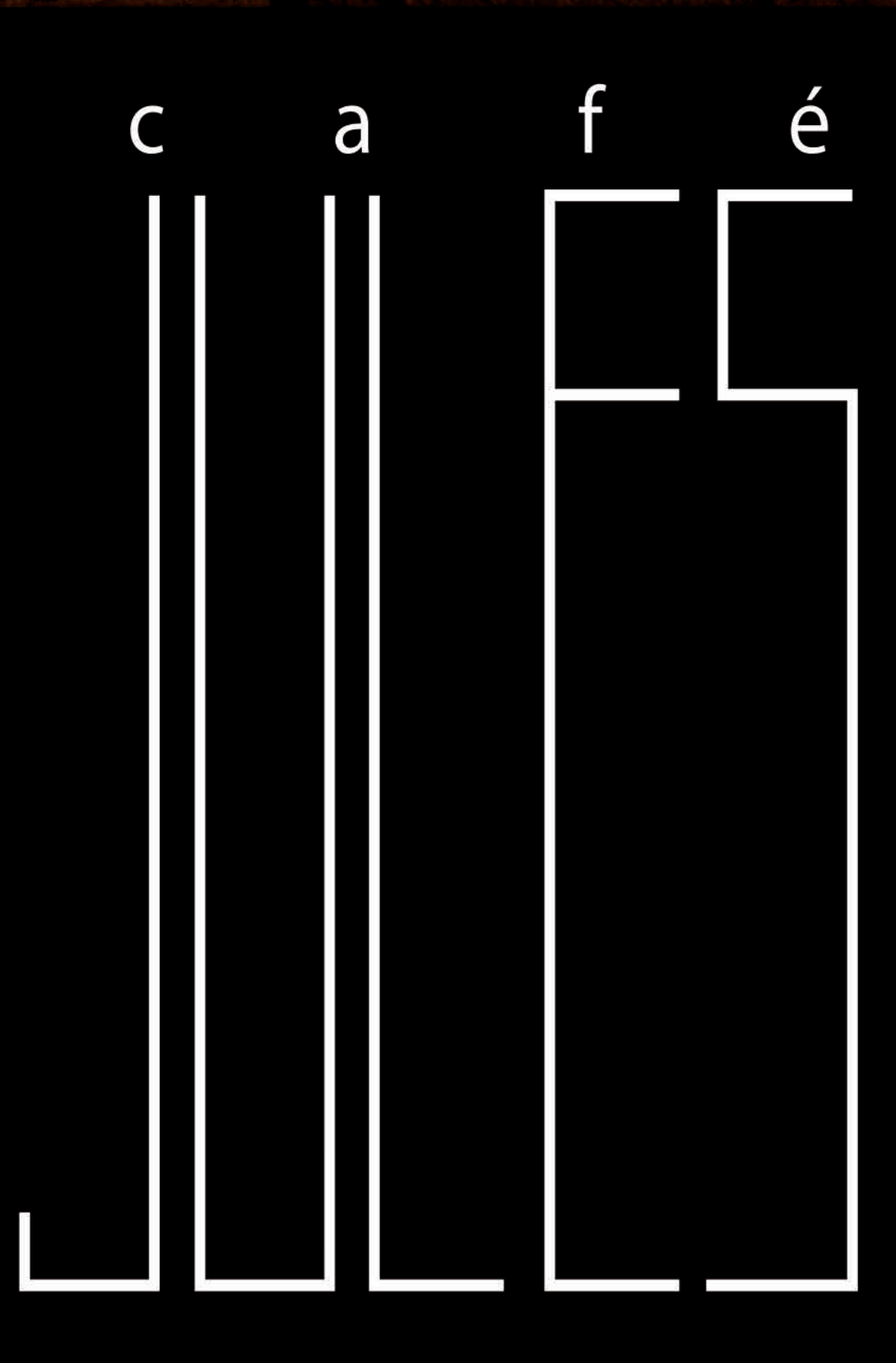
Cognac Hennessy Fine, Calvados,  
Armagnac, Poire 4cl • 9.80  
Menthe Pastille 6cl • 6.80

## THÉS DAMMANN

\*majoration des tarifs des boissons chaudes de 0.30 après 20h

Darjeeling thé noir d'Inde	4.50
Breakfast thé noir, Earl Grey	4.50
Thé noir	4.50
<i>4 fruits rouges, fraise, groseille, framboise, cerise</i>	
Thé vert jasmin	4.50
Thé vert L'Oriental	4.50
<i>Ananas, passion, pêche de vigne, fraise des bois, pétales de fleurs</i>	
Thé vert à la menthe et feuilles de menthe	5.00
<i>Menthe douce et menthe poivrée</i>	
Rooibos d'Afrique du Sud	4.50
<i>Écorces d'orange, huile essentielle de citron vert, clémentine, orange sanguine, kola, pétales de fleurs</i>	

Nous n'acceptons plus les chèques bancaires Nous ne prenons que  
2 tickets restaurant par porteur du lundi au vendredi le midi seulement.  
Merci de votre compréhension. La Direction



# COCKTAILS

(Alcool 4cl) <i>Alcoolisés</i>	
Mojito Rhum Captain Morgan, quartiers de citron vert, sucre roux, menthe fraîche, limonade	9.00
Ti-Punch Rhum blanc, quartiers de citron vert, sucre roux	8.50
Piña Colada Rhum blanc 4cl, jus d'ananas, glace coco	9.00
Americano Martini rouge, Campari, Noilly Prat	9.00
Spritz Aperol, vin blanc effervescent, rondelle d'orange	9.00
Jules <b>boit un coup</b> Jus de fraise, jus d'ananas, limonade, sirop de pêche, vodka, Gin fruits rouges	9.50
St-Germain Spritz St-Germain, Prosecco, limonade	9.00
Moscow Mule Vodka, ginger beer, citron vert pilé	9.00

<i>Sans Alcool</i>	
Virgin Mojito Jus de pomme, limonade, sucre roux, quartiers de citron vert, menthe fraîche	8.00
Virgin Spritz Sirop d'orange amère, tonic, limonade, rondelle d'orange	8.00
Coco Loco Jus d'ananas, glace coco	8.00
Le Jules Jus de fraise, jus d'ananas, limonade, sirop de pêche	8.00
Virgin Floreale mule Martini Floreale sans alcool, ginger beer, citron vert pilé	8.00

# APÉRITIFS

Coupe de Champagne 13cl	13.70
Veuve Clicquot «Brut»	
Ricard 2cl	4.50
Martini rouge ou blanc 4cl	5.00
Pineau des Charentes 6cl	5.00
Kir breton cassis ou châtaigne 10cl	5.00
Kir vin blanc 10cl	5.00
Cassis, fraise des bois, framboise, pêche, mûre, cerise, châtaigne	
Kir pétillant 10cl	7.00
Cassis, fraise des bois, framboise, pêche, mûre, cerise, châtaigne	
Kir royal 13cl	14.00
Cassis, fraise des bois, framboise, pêche, mûre, cerise, châtaigne	

# Les Bières

À LA PRESSION	25cl	33cl	50cl
Jupiler	4.40	5.50	8.00
Lefte Bière d'Abbaye	5.40	6.50	10.00
Bière du moment	5.60	7.00	10.50
Picon bière	5.10	6.10	9.50
Panaché, Monaco,			
Demi-sirop	4.40	5.50	8.00
BOUTEILLES	33cl		
Corona	7.00		
Jupiler 0.0% sans alcool 25cl	6.00		

# JUS DE FRUITS

<i>Nectar-Boisson</i>	
GRANINI 25cl	4.50
Orange, ananas, fraise, abricot, pamplemousse, pomme, tomate	
Suppl. sirop «Monin»	1.20
Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, kiwi, orgeat, banane	
Suppl. tranche de citron	1.20

# SOFTS

Coca-Cola Classique, Zero ou Cherry 33cl	4.50
Perrier 33cl	4.50
Fanta orange, Fuze Tea, Tropic 25cl	4.50
La French tonic, agrumes ou ginger 20cl	4.50
Limonade 25cl	4.50
Cidre brut Kerisac 25cl	4.50
1/4 Vittel 25cl	4.50
Ice Tea pêche «Maison» 25cl	4.00
au sirop «Monin» shaké minute	
Sirop à l'eau «Monin» 25cl	3.60

# Les Eaux

Eaux de Perrier	1L 6.50	50cl 5.00
Vittel	1L 6.50	50cl 5.00

# Entrées et tapas

L'excellente terrine de campagne recette Café Jules	9.80
Cornichons et confit Maison	
Petite friture de poissons du moment (éperlans ou Joël)	12.80
Accras de morue et aioli «Maison»	13.80
Assiette de saumon fumé à froid «BÖMLO» «Maison»	18.90
Crème citronnée et ciboulette	
Assortiment de charcuterie	15.50
Assortiment de charcuterie artisanale, française, italienne et espagnole	
Assiette mixte charcuterie et fromage	20.50
Soupe de poissons «Maison»	15.90
Sauce rouille et ses petits croûtons aillés	
Huîtres Bretonnes N°3	
6 huîtres • 15.00    9 huîtres • 20.00    12 huîtres • 25.00	
<i>Fruits de mer</i>	
voir ardoises selon saison et arrivage	

# LES SALADES de Jules

POKE BOWL VÉGÉTARIEN SAUCE JAPONAISE	16.70
Vermicelle de riz, betterave, avocat, concombre, carotte façon râpée, pousses de soja, oignons frits, coriandre, sésame noir, cacahuètes, tomates selon saison	
Suppl. saumon BÖMLO fumé maison	7.90
SALADE DE CHÈVRE CHAUD REVISITÉE	17.70
L'un sur pain d'épices Maison, pomme cannelle, l'autre en feuille de brick poire et miel	
SALADE CAFÉ JULES À LA PLAGE	19.00
Saumon fumé BÖMLO, crevettes marinées curry, avocat, crème ciboulette, agrumes, croûtons, pesto, tomates selon saison	
SALADE DU MOMENT	
Voir ardoise et selon arrivage	

VERRE SÉRIGRAPHIÉ CAFÉ JULES : 6.00 • PAILLE EN BAMBOU : 1.00

# Côté Mer

Wok de crevettes façon Thaï	23.00
Légumes et linguines sautés avec notre recette de sauce soja, ail gingembre et échalote	
Tartare de saumon « BÖMLO » (env 150g)	23.00
aux herbes fraîches et citron combava, frites maison et salade	
Nos Pêches du moment	Voir ardoise et selon arrivage

# VIANDES

*Tartare de bœuf VBF 180gr non préparé	19.50
*Tartare de bœuf VBF Gargantua 250gr	25.00
Nos tartares sont hachés «minute» comme chez le boucher	
*Pièce du boucher	Voir ardoise
*Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan	19.00
La 2 <sup>ème</sup> assiette est offerte	
*Duo de carpaccio et tartare à l'italienne	26.50
Pesto vert au basilic et parmesan	
Linguines carbonara façon Café Jules	19.00
Crème, oignons et lardons, parmesan, jaune d'œuf et pancetta grillée	

SUPPLÉMENT GARNITURE		
Salade verte • 4,00	Linguine • 5,00	Légumes WOK • 6,00
Frites maison • 4,50	PDT Grenailles • 5,00	

# LES MOULES

Env. 700gr

<i>Servies avec des frites Maison</i>	
Moules marinières	16.90
Beurre, oignons, ail, vin blanc, persil, thym	
Moules marinières crémeuses	17.90
Beurre, oignons, ail, vin blanc, crème	
Moules Paysanne Base marinière, crème, oignons, lardons...	19.90

# LES P'TITS LOULOUS

Jusqu'à 10 ans

13.00

Hamburger, frites
ou Moules marinières, frites
+ 2 Boules de glace
ou 1 Crêpe (suppl. 1.50)
(sucre ou chocolat ou caramel ou Nutella)
+ Sirop à l'eau
ou Verre de jus de pomme
ou verre de Coca-Cola 15cl

Prix nets en euros. Service compris.

# NOS BURGERS MAISON

accompagnés de frites Maison

## HAMBURGER DE GINETTE

Pain artisanal de notre boulanger, viande hachée VBF, 100% cheddar, tomates selon saison, salade, oignons caramélisés, galette de pommes de terre maison, sauce cocktail

21.00

## HAMBURGER DE MARCEL

Pain artisanal de notre boulanger, viande hachée VBF, bacon de pancetta, double 100% cheddar, tomates selon saison, salade, oignons caramélisés, galette de pommes de terre maison, sauce cocktail

22.00

# DESSERTS MAISON

Le caramel dans tous ses états	12.00
Kouign-amann caramélisé tiède, pomme caramélisée façon Tatin, mousse caramel, caramel beurre salé, tuile Carambar	
Du chocolat plein les doigts	11.00
Sauce chocolat, moelleux au chocolat fondant, sorbet chocolat noir Valrhona maison, ganache chocolat, tuile craquante	
Trilogie de crème brûlée (Vanille, Daim, Nutella)	10.00
Pavlova aux agrumes pochés, meringue maison et crème montée à la vanille de Madagascar	11.00
Cannelés Maison, façon profiteroles	12.00
Assiette de fromages de nos régions, Sélection Xavier Thuret MOF 2007	15.00
Dessert du moment	Voir ardoise
Café «Gourmand»	12.00
Café expresso L'AVAZZA Super Gusto et sa farandole de desserts Maison	
Crème, thé, tisane, chocolat	suppl. 1,00

# Les Glaces...

1 boule • 3.70    2 boules • 5.70  
3 boules • 6.70

Supplément chocolat chaud ou Chantilly 1.50

Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly	9.50
Chocolat Liégeois Glace chocolat noir, chocolat chaud, Chantilly	9.50
Café Liégeois Glace café, sauce café, Chantilly	10.40
Caramel Liégeois Glace caramel, glace vanille, caramel beurre salé, Chantilly	10.50
Colonel Sorbet citron vert, vodka 2cl	12.00

Tous nos produits sont sous réserve d'approvisionnement  
Merci de votre compréhension

Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines

Parfums au choix : Vanille, chocolat, café, caramel, fraise, citron, coco