

# COCKTAILS

(Alcool 4cl) **Alcoolisés**

<b>Mojito</b> .....	8.00
<i>Rhum Captain Morgan, quartiers de citron vert, sucre roux, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	
<b>Ti-Punch</b> Rhum blanc, quartiers de citron vert, sucre roux.....	7.50
<b>Piña Colada</b> .....	8.00
<i>Rhum blanc 4cl, jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne</i>	
<b>Americano</b> Martini rouge, Noilly Prat, Martini Bitter.....	8.00
<b>Spritz</b> Aperol, vin blanc effervescent, rondelle d'orange.....	8.00
<b>Jules boit un coup</b> .....	8.50
<i>Jus de fraise, jus d'ananas, limonade, sirop de pêche, vodka, Gin fruits rouges</i>	

## Sans Alcool

<b>Virgin Mojito</b> .....	7.00
<i>Jus de pomme, eau gazeuse, sucre roux, quartiers de citron vert, menthe fraîche</i>	
<b>Virgin Spritz</b> .....	7.00
<i>Sirap d'orange amère, tonic, limonade, rondelle d'orange</i>	
<b>Coco Loco</b> Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne.....	7.00
<b>Le Jules</b> Jus de fraise, jus d'ananas, limonade, sirop de pêche.....	7.00

# APÉRITIFS

<b>Coupe de Champagne</b> Veuve Clicquot «Brut» 13cl.....	12.50
<b>Ricard</b> 2cl.....	3.50
<b>Martini</b> rouge ou blanc 4cl.....	4.00
<b>Pineau des Charentes</b> 6cl.....	4.00
<b>Kir Breton</b> cassis ou châtaigne 10cl.....	4.00
<b>Kir Vin Blanc</b> 10cl.....	4.00
<i>Cassis, fraise des bois, framboise, pêche, mûre, cerise, châtaigne</i>	
<b>Kir Pétillant</b> 10cl.....	6.00
<i>Cassis, fraise des bois, framboise, pêche, mûre, cerise, châtaigne</i>	
<b>Kir Royal</b> 13cl.....	13.00
<i>Cassis, fraise des bois, framboise, pêche, mûre, cerise, châtaigne</i>	

# Entrées

<b>Petite friture d'éperlans</b> .....	11.00
<b>Accras de morue et aioli «Maison»</b> .....	12.00
<b>Assiette de saumon fumé à froid «Maison»</b> .....	14.00
<i>crème citronnée et ciboulette</i>	
<b>Planche de charcuterie artisanale de nos régions et ses condiments</b> .....	13.00
<b>Assiette mixte Charcuterie &amp; Fromage</b> .....	15.00
<b>Soupe de poisson «Maison»</b> .....	14.00
<i>Sauce rouille et ses petits croûtons ailés</i>	

# Bruschettas

élaborées à partir de produits frais et bruts, pain de notre boulanger "AIRAUD"

<b>La Veganista</b> .....	15,90
<i>Base tomate cuisinée, poivronnade, tomates séchées, caviar d'aubergine, oignons, roquette et pesto</i>	
<b>La Picante</b> .....	15,90
<i>Base tomate cuisinée, mozzarella fraîche, poivronnade, Chorizo Cular, Spianatta, ail frit, roquette et pesto</i>	
<b>La Bruschkuhe</b> .....	15,90
<i>Base crème ciboulette, mozzarella fraîche, lardons et oignons cuisinés, Pancetta grillée, roquette et pesto</i>	
<b>Aux 4 fromages</b> .....	16,90
<i>Base tomate cuisinée, mozzarella fraîche, Emmental français râpé, chèvre, Roquefort, roquette et pesto</i>	
<b>Aux 2 Saumons</b> .....	17,90
<i>Base crème ciboulette, mozzarella fraîche, saumon frais, saumon fumé maison, tomates séchées, roquette et pesto</i>	

# Côté Mer

<b>Sardines de nos côtes grillées</b> .....	15,50
<i>Persillade, frites «maison» et salade</i>	
<b>Fricassée de coquillages (selon arrivages)</b> .....	21,50
<i>Couteaux, coques, palourdes, moules et risotto au pesto</i>	
<b>Poisson de pêche du jour</b> .....	Voir ardoise et serveur
<b>Linguine aux 2 saumons</b> .....	17,50
<i>Frais et fumé maison, sauce crémée, copeaux de parmesan</i>	
<b>Hamburger façon Fish &amp; Chips</b> .....	19.00
<i>Pain artisanal de notre boulanger, filet de poisson en double panure à l'anglaise, sauce tartare et salade romaine</i>	

# VIANDES

SERVIES AVEC NOS FRITES MAISON

<b>Tartare de bœuf VBF 180gr non préparé</b> .....	17.00
<b>Tartare de bœuf VBF Gargantua 250gr</b> .....	22.00
<b>Entrecôte VBF, race à viande (330gr env.)</b> .....	25.00
<i>Grillée au charbon de bois, beurre Maître d'Hôtel</i>	
<b>Carpaccio de bœuf aux copeaux de Parmesan</b> .....	17.00
<i>La 2ème assiette est offerte</i>	
<b>Duo de carpaccio et tartare à l'Italienne</b> .....	22.00
<i>Pesto vert au basilic et Parmesan</i>	
<b>Linguine carbonara</b> .....	16.50
<i>Crème, oignons, lardons, copeaux de parmesan, jaune d'œuf, pancetta grillée</i>	

# Et Pourquoi pas des Fruits de mer ?

**HUÎTRES BRETONNES N°3**  
6 huîtres • 13.00 9 huîtres • 18.00 12 huîtres • 22.00

<b>Bulots "mayo Maison" 300gr</b> • 9.50
<b>Langoustines "mayo Maison" 300gr</b> • 22.00
<b>Assiette de fruits de mer 1 personne</b> • 28.00
<i>3 huîtres Bretonnes N°3, langoustines, bulots, crevettes roses</i>

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

# LES SALADES de Jules

<b>LA GRANDE ASSIETTE « ANTIPASTI CAFÉ JULES »</b> .....	19.00
<i>Huître bretonne, saumon fumé maison, brick de chèvre poire et miel, crevettes marinées curry, moules à l'espagnole, jambon de pays, fromage, poivronnade, accras de morue</i>	
<b>POKE BOWL VÉGÉTARIEN SAUCE JAPONAISE</b> .....	15.00
<i>Riz, tomates, avocat, concombre, carottes en tagliatelles, pousses de soja, oignons frits, coriandre, sésame noir, cacahuètes</i>	
<i>Suppl. saumon fumé maison ..... 6.90</i>	
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD REVISITÉ</b> .....	16.00
<i>L'un sur pain d'épices Maison, pomme cannelle, l'autre en feuille de brick poire et miel</i>	
<b>SALADE CAFÉ JULES À LA PLAGE</b> .....	17.00
<i>Saumon fumé Maison, crevettes marinées curry, avocat, crème ciboulette, agrumes, croûtons, pesto</i>	

De mai à octobre haute qualité, pleine saison  
De novembre à avril, plus petites et moins charnues

# LES MOULES Env. 700gr

Servies avec des Frites Maison

<b>Moules marinières</b> .....	14.90	<b>Moules fermières</b> .....	16.90
<i>Beurre, oignons, ail, vin blanc, persil, thym</i>		<i>Base marinière et crème, oignons, lardons</i>	
<b>Moules marinières crémees</b> .....	15.90	<b>Moules au Roquefort</b> .....	17.90
<i>Beurre, oignons, ail, vin blanc, crème</i>		<i>Base marinière et crème au Roquefort</i>	
<b>Moules au curry</b> .....	16.90		
<i>Base marinière et crème au curry</i>			

# Les Glaces...

1 boule • 3.00 2 boules • 5.00  
3 boules • 6.00  
Supplément chocolat chaud ou Chantilly 1.00

<b>Dame Blanche</b> Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly.....	8.00
<b>Chocolat Liégeois</b> Glace chocolat noir, chocolat chaud, Chantilly.....	8.00
<b>Café Liégeois</b> Glace café, sauce café, Chantilly.....	9.00
<b>Caramel Liégeois</b> Glace caramel, glace vanille, caramel beurre salé, Chantilly.....	9.00
<b>Colonel</b> Sorbet citron vert, vodka.....	9.00
<b>Fraise Melba</b> Glace vanille, sorbet fraise, soupe de fraise, fraises fraîches, Chantilly.....	9.50

# LES P'TITS LOULOUS Jusqu'à 10 ans 10.00

Hamburger, frites ou Fish & Chips  
+ 2 Boules de glace  
+ Sirop à l'eau  
ou Verre de jus de pomme  
ou verre de Coca Cola 15cl

# THES DAMMANN

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

<b>Darjeeling</b> thé noir d'Inde.....	4.00
<b>Breakfast</b> thé noir, Earl grey.....	4.00
<b>Thé noir</b> .....	4.00
<i>4 fruits rouges, fraise, groseille, framboise, cerise</i>	
<b>Thé vert Jasmin</b> .....	4.00
<b>Thé vert L'Oriental</b> .....	4.00
<i>Ananas, passion, pêche de vigne, fraise des bois, pétales de fleurs</i>	
<b>Thé vert à la menthe Touareg</b> .....	4.50
<i>et feuilles de menthe. Menthe douce &amp; menthe poivrée</i>	
<b>Rooibos</b> .....	4.00
<i>d'Afrique du sud, Ecorces d'orange, huiles essentielles de citron vert, clémentine, orange sanguine, kola, pétales de fleurs</i>	

# LE COIN DU BARISTA

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

<b>Café Espresso</b>	
<b>LAVAZZA Super Gusto</b> .....	1.90
<b>Café allongé</b> .....	2.00
<b>Décaféiné ou noisette</b> .....	2.20
<b>Latte «café crème»</b> .....	2.40
<b>Double café Espresso</b>	
<b>LAVAZZA Super Gusto</b> .....	3.70
<b>Cappuccino</b> .....	4.50
<b>Latte Macchiato</b> Préparation à base de lait entier.....	5.00
<b>Latte Macchiato caramel</b> .....	5.50
<b>Café Viennois</b> .....	4.70
<b>Infusion</b> Verveine, tilleul, camomille.....	3.50
<b>Thé vert à la menthe fraîche</b> .....	4.50
<b>Chocolat Monbana</b> gourmand et onctueux.....	4.50
<b>Chocolat Viennois</b> .....	5.50
<b>Irish Coffee</b> .....	9.00
<i>Whiskey, double espresso, sucre de canne, crème Chantilly</i>	

# Digestifs

Cognac Hennessy Fine, Calvados, Armagnac 4cl • 9.00  
Menthe Pastille 6cl • 6.00

# Les Bières

<b>À LA PRESSION</b> 25cl 33cl 50cl	
<b>Bud</b> .....	3.80 4.80 7.20
<b>Lefebvre Bière d'Abbaye</b> .....	4.70 5.70 8.90
<b>Bière du moment</b> .....	4.90 5.90 9.90
<b>Picon bière</b> .....	4.50 5.50 8.90
<b>Panaché, Monaco, Demi-sirop</b> .....	3.80 4.80 7.20
<b>BOUTEILLES</b> 33cl	
<b>Corona</b> .....	5.90
<b>Jupiler 0.0% sans alcool</b> .....	4.90
<b>Bière de micro brasserie du moment</b> .....	6.90

# CIDRE

<b>CIDRE BRUT ARTISANAL «Terroir»</b> .....	12.00
---	-------

# JUS DE FRUITS

Nectar-Boisson

<b>GRANINI</b> 25cl.....	3.80
<i>Orange, ananas, fraise, citron, pamplemousse, pomme, framboise, cocktail des îles</i>	
<b>Suppl. sirop «Monin»</b> .....	1.00
<i>Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, kiwi, arget, banane</i>	
<b>Suppl. tranche citron</b> .....	1.00

# Spiritueux

<b>J &amp; B - Vodka</b> 4cl.....	7.00
<b>Rhum blanc - Tequila</b> 4cl.....	7.00
<b>Paddy - Whiskey Old Irish</b> 4cl.....	7.00
<b>Aberlour - 10 ans d'âge</b> 4cl.....	9.50
<b>Rhum Zacapa</b> 4cl.....	15.00
<b>Cardhu Amber Rock</b> 4cl.....	10.00
<b>Lagavulin 16 ans</b> 4cl.....	15.00
<b>J. Walker Black Label</b> 4cl.....	9.00
<b>Knockando 12 ans</b> 4cl.....	10.00
<b>Bulleit Bourbon</b> 4cl.....	10.00

# QUELQUES VINS

<b>VINS BLANCS</b> Verre 12cl Pichet 50cl Bi 75cl		
<b>MUSCADET SUR LIE</b> .....	4.00 15.00 22.00	
<i>Sèvre et Maine AOC - Vin de Loire (Melon de Bourgogne) Vif, élégant, légèrement fruité</i>		
<b>ANJOU - RÉSERVE CAFÉ JULES</b> .....	4.50 17.00 24.00	
<i>Yves Guegnard - Le Clos de la Bergerie AOC - Vin de Loire (Chenin, Chardonnay) Vif, souple, fruité et fleuri</i>		
<b>UBY</b> .....	5.00 18.00 25.00	
<i>Côtes de Gascogne IGP - (Colombard, Ugni Blanc) Gourmand et très fruité</i>		

<b>VINS ROSÉS</b> Verre 12cl Pichet 50cl Bi 75cl		
<b>SAN PIERU «CORSE»</b> .....	5.00 18.00 25.00	
<i>Île de Beauté IGP - Vin de Méditerranée - (Grenache, Syrah) Sec, frais, fruité</i>		

<b>VINS ROUGES</b> Verre 12cl Pichet 50cl Bi 75cl		
<b>ANJOU - RÉSERVE CAFÉ JULES</b> .....	4.50 17.00 24.00	
<i>Yves Guegnard - Le Clos de la Bergerie AOC - Vin de Loire (Cabernet) Souple, fruité</i>		
<b>MALBEC</b> .....	6.00 20.00 29.00	
<i>Côteaux d'Enserune IGP - Vin du Languedoc (Malbec) Fruité, tannique</i>		

# DESSERTS MAISON

<b>Le caramel dans tous ses états</b> .....	9.00
<i>Kouign-amann caramélisé tiède, pomme caramélisée façon Tatin, mousse caramel, caramel beurre salé, tulle Carambar</i>	
<b>Du chocolat plein les doigts</b> .....	9.00
<i>Sauce chocolat, moelleux au chocolat fondant, glace chocolat blanc, ganache chocolat, tulle craquante</i>	
<b>Trilogie de crème brûlée (Vanille, Daim, framboises fraîches)</b> .....	8.00
<b>Soupe de fraises à la menthe fraîche et sorbet fraise</b> .....	7.50
<b>Cannelés Maison, façon profiteroles</b> .....	9.00
<b>Mousse au chocolat noir «Barry, 64% Guayaquil»</b> .....	8.00
<b>Assiette de fromages de nos régions, bouquet de salade verte</b> .....	10.00
<b>Café «Gourmand»</b> .....	9.90
<i>Café expresso LAVAZZA Super Gusto et sa farandole de desserts Maison</i>	

Prix nets en euros. Service compris.

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