

NOS VINS

VINS BLANCS

Verre 12cl Pichet 50cl Bt 75cl
MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU/LIE4.30 16.00 24.00
Vignoble Malidain, Le Demi-Boeuf. 100% Melon de Bourgogne. Minéral, souple, arôme d'agrumes

ANJOU - RÉSERVE CAFÉ JULES4.80 18.00 26.00
*Yves Guegniard - Le Clos de la Bergerie AOC - Vin de Loire (Chenin, Chardonnay)
 Vif, souple, fruité et fleuri*

UBY5.30 19.00 27.00
*Côtes de Gascogne IGP - (Colombard, Ugni Blanc)
 Gourmand et très fruité*

VINS DU PAYS DU PÉRIGORD6.30 21.00 31.00
*Les Pierres Blanches
 Sec, généreux, fruité intense*

COTEAUX DU LAYON7.80 28.00 37.00
*Yves Gueniard - Le Clos de la Bergerie AOC - Vin de Loire (Chenin)
 Moelleux*

POUILLY FUMÉ7.80 28.00 37.00
*Christian Salmon AOC - Vallée de la Loire (Sauvignon)
 Vif, frais, notes minérales*

BLANC DU MOMENT3.90 15.50 23.00

VINS ROSÉS

Verre 12cl Pichet 50cl Bt 75cl

SAN PIERU «CORSE»5.20 19.00 27.00
*Ile de Beauté IGP - Vin de Méditerranée - (Grenache, Syrah)
 Sec, frais, fruité*

ROSÉ DU MOMENT3.90 15.50 23.00

VINS ROUGES

Verre 12cl Pichet 50cl Bt 75cl

ANJOU - RÉSERVE CAFÉ JULES4.80 18.00 26.00
*Yves Guegniard - Le Clos de la Bergerie AOC - Vin de Loire (Cabernet)
 Souple, fruité*

MALBEC6.30 21.00 31.00
*Coteaux d'Enserune IGP - Vin du Languedoc (Malbec)
 Fruité, tannique*

SAINT-ÉMILION Baies de Bernateau7.80 28.00 37.00
Merlot, Cabernet franc

SANCERRE7.80 28.00 37.00
*Christian Salmon AOC - Vallée de Loire (Pinot Noir)
 Frais et fruité*

ROUGE DU MOMENT3.90 15.50 23.00

SAINT-ÉMILION Cuvée Mondot59.00
*Second vin Chateau Trolog-Mondot, Saint-Emilion Grand cru classé
 Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc*

CHAMPAGNE

Coupe Bt 75cl

VEUVE CLIQUOT «BRUT»13.00 79.00

CIDRE

Bt 75cl

CIDRE BRUT ARTISANAL «Terroir»13.00

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 2.00
Café allongé 2.10
Décaféiné ou noisette 2.30
Latte «café crème» 2.50
Double café Espresso LAVAZZA Super Gusto 3.90
Cappuccino 4.70
Latte Macchiato Préparation à base de lait entier 5.20
Latte Macchiato caramel 5.70
Café Viennois 4.90
Infusion Verveine, tilleul, camomille 3.70
Thé vert à la menthe fraîche 4.70
Chocolat Monbana gourmand et onctueux 4.70
Chocolat Viennois 5.70
Irish Coffee 9.50
Whiskey, double espresso, sucre de canne, crème Chantilly

Vins du Mois

Voir à l'ardoise



Sélection de vins naturels

Digestifs

Cognac Hennessy Fine, Calvados,
 Armagnac, Poire 4cl • 9.30
 Menthe Pastille 6cl • 6.30

THES DAMMANN

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

Darjeeling thé noir d'Inde 4.20
Breakfast thé noir, Earl grey 4.20
Thé noir 4.20
4 fruits rouges, fraise, groseille, framboise, cerise
Thé vert Jasmin 4.20
Thé vert L'Oriental 4.20
Ananas, passion, pêche de vigne, fraise des bois, pétales de fleurs
Thé vert à la menthe Touareg 4.70
et feuilles de menthe. Menthe douce & menthe poivrée
Rooibos 4.20
d'Afrique du Sud, Écorces d'orange, huiles essentielles de citron vert, clémentine, orange sanguine, kola, pétales de fleurs

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

AUF 702 99 85 10 49 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris. © 2021



COCKTAILS

(Alcool 4cl) *Alcoolisés*

Mojito Rhum Captain Morgan, quartiers de citron vert, sucre roux, menthe fraîche, eau gazeuse.....	8.30
Ti-Punch Rhum blanc, quartiers de citron vert, sucre roux.....	7.80
Piña Colada Rhum blanc 4cl, jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne.....	8.30
Americano Martini rouge, Noilly Prat, Martini Bitter.....	8.30
Spritz Aperol, vin blanc effervescent, rondelle d'orange.....	8.30
Jules boit un coup Jus de fraise, jus d'ananas, limonade, sirop de pêche, vodka, Gin fruits rouges.....	8.80

Sans Alcool

Virgin Mojito Jus de pomme, eau gazeuse, sucre roux, quartiers de citron vert, menthe fraîche...	7.30
Virgin Spritz Sirop d'orange amère, tonic, limonade, rondelle d'orange.....	7.30
Coco Loco Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne.....	7.30
Le Jules Jus de fraise, jus d'ananas, limonade, sirop de pêche.....	7.30

APÉRITIFS

Coupe de Champagne 13cl.....	13.00
<i>Veuve Clicquot «Brut»</i>	
Ricard 2cl.....	3.80
Martini rouge ou blanc 4cl.....	4.30
Pineau des Charentes 6cl.....	4.30
Kir Breton cassis ou châtaigne 10cl.....	4.30
Kir Vin Blanc 10cl.....	4.30
<i>Cassis, fraise des bois, framboise, pêche, mûre, cerise, châtaigne</i>	
Kir Pétillant 10cl.....	6.30
<i>Cassis, fraise des bois, framboise, pêche, mûre, cerise, châtaigne</i>	
Kir Royal 13cl.....	13.30
<i>Cassis, fraise des bois, framboise, pêche, mûre, cerise, châtaigne</i>	

Spiritueux

J & B - Vodka 4cl.....	7.30
Rhum blanc - Tequila 4cl.....	7.30
Paddy - Whiskey Old Irish 4cl.....	7.30
Aberlour - 10 ans d'âge 4cl.....	9.80
Rhum Zacapa 4cl.....	15.30
Cardhu Amber Rock 4cl.....	10.30
Lagavulin 16 ans 4cl.....	15.30
J. Walker Black Label 4cl.....	9.30
Knockando 12 ans 4cl.....	10.30
Bulleit Bourbon 4cl.....	10.30

Les Bières

À LA PRESSION	25cl	33cl	50cl
Bud ou Jupiler	3.90	4.90	7.20
<i>varie selon les périodes</i>			

Lefe Bière d'Abbaye... 4.80 ... 5.80 ... 9.00

Bière du moment..... 5.00 ... 6.00 ... 10.00

Picon bière..... 4.60 ... 5.60 ... 9.00

Panaché, Monaco, Demi-sirop..... 3.90 ... 4.90 ... 7.30

BOUTEILLES..... 33cl

Corona..... 6.00

Jupiler 0.0% sans alcool..... 5.00

Bière de micro brasserie du moment..... 7.00

JUS DE FRUITS

Nectar-Boisson

GRANINI 25cl..... 3.90

Orange, ananas, fraise, abricot, pamplemousse, pomme, tomate, cocktail des îles

Suppl. sirop «Monin»..... 1.00

Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, kiwi, orgeat, banane

Suppl tranche citron..... 1.00

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl... 3.90

Perrier 33cl..... 3.90

Orangina, Schweppes 25cl..... 3.90

Tonic ou Agrum', Limonade 25cl... 3.90

Cidre brut Kerisac 25cl..... 3.90

1/4 Vittel 25cl..... 3.90

Ice Tea pêche «Maison» 25cl..... 3.40

au sirop «Monin» shaké minute

Sirop à l'eau «Monin» 25cl..... 3.00

Entrées et tapas

L'excellente terrine de Campagne recette Café Jules..... 8.00

Cornichons et confit Maison

Petite friture de poissons du moment (éperlans ou Joël)..... 11.50

Accras de morue et aioli «Maison»..... 12.50

Assiette de saumon fumé à froid «BÖMLO» «Maison» . 16.00

Crème citronnée et ciboulette

Planche de charcuterie artisanale de nos régions..... 13.50

et ses condiments

Assiette mixte Charcuterie & Fromage..... 16.00

Soupe de poisson «Maison»..... 14.50

Sauce rouille et ses petits croûtons ailés

Foie gras de canard «Français»..... 18.00

Chutney du moment et pain d'épices maison

HÛTRES BRETONNES N°3

6 huîtres • 13.50 9 huîtres • 18.50 12 huîtres • 22.50

Crevettes roses «mayo Maison» 200gr • 11.00

LES SALADES de Jules

POKE BOWL VÉGÉTARIEN SAUCE JAPONAISE..... 15.50

Riz, betteraves, avocat, concombre, carottes façon râpé, pousses de soja, oignons frits, coriandre, sésame noir, cacahuètes

Suppl. saumon fumé maison..... 6.90

SALADE DE CHÈVRE CHAUD REVISITÉE..... 16.50

L'un sur pain d'épices Maison, pomme cannelle, l'autre en feuille de brick poire et miel

SALADE CAFÉ JULES À LA PLAGE..... 17.50

Saumon fumé BÖMLO, crevettes marinées curry, avocat, crème ciboulette, agrumes, croûtons, pesto

ASSIETTE DE TARTINES GOURMANDES..... 18.00

Tartine de foie gras, tartine de saumon fumé maison, tartine de camembert pané et chutney du moment, tartine de légumes grillés marinés

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

Côté Mer

Fricassée d'encornets en persillade..... 21.80

moules et coques, linguines au pesto

La véritable Brandade de morue..... 18.30

bouquet de salade, crème citronnée et son toast de rouille

Parmentier de saumon «BÖMLO»..... 19.80

sur son lit de poireaux à l'étuvée, crème d'oseille, et pétales de saumon fumé maison

Tartare de saumon «BOMLÖ» (env 180g)..... 19.80

aux herbes fraîches et citron combava, frites maison & salade

Pêche du moment..... **Voir le serveur**

SERVIES AVEC NOS FRITES MAISON

VIANDES

Tartare de bœuf VBF 180gr non préparé..... 17.80

Tartare de bœuf VBF Gargantua 250gr..... 22.80

Pièce du boucher..... **Voir le serveur**

Carpaccio de bœuf aux copeaux de Parmesan..... 17.30

La 2ème assiette est offerte

Duo de carpaccio et tartare à l'Italienne..... 22.80

Pesto vert au basilic et Parmesan

Parmentier de confit de canard tout maison..... 19.80

Réduction vigneronne et copeaux de foie gras

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

NOS BURGERS MAISON

accompagnés de frites maison

HAMBURGER DE GINETTE

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

18.50

HAMBURGER DE MARCEL

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

19.50

DESSERTS MAISON

Le caramel dans tous ses états..... 9.30

Kouign-amann caramélisé tiède, pomme caramélisée façon Tatin, mousse caramel, caramel beurre salé, tuile Carambar

Du chocolat plein les doigts..... 9.30

Sauce chocolat, moelleux au chocolat fondant, glace chocolat blanc, ganache chocolat, tuile craquante

Trilogie de crème brûlée (Vanille, Daim, Passion)..... 8.30

Brioche façon pain perdu..... 8.50

brioche maison caramélisée, coulis et tartare de fruits exotiques, sorbet aphrodisiaque

Cannelés Maison, façon profiteroles..... 9.30

Retour du Paris Brest by Café Jules..... 9.50

Assiette de fromages de nos régions, bouquet de salade verte..... 10.30

Café «Gourmand»..... 10.20

Café expresso LAVAZZA Super Gusto et sa farandole de desserts Maison

Crème, thé, tisane, chocolat..... *supp 1.00*

Les Glaces..

1 boule • 3.30 2 boules • 5.30 3 boules • 6.30

Supplément chocolat chaud ou Chantilly 1.00

Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly..... 8.30

Chocolat Liégeois Glace chocolat noir, chocolat chaud, Chantilly..... 8.30

Café Liégeois Glace café, sauce café, Chantilly..... 9.30

Caramel Liégeois Glace caramel, glace vanille, caramel beurre salé, Chantilly..... 9.30

Colonel Sorbet citron vert, vodka..... 9.30

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

LES P'TITS LOULOUS Jusqu'à 10 ans 10.50

LES MOULES

Env. 700gr

Servies avec des Frites Maison

Moules marinières..... 15.50

Beurre, oignons, ail, vin blanc, persil, thym

Moules marinières crémeuses..... 16.50

Beurre, oignons, ail, vin blanc, crème

Moules à la Fourme d'Ambert..... 18.50

Base marinère et crème à la Fourme d'Ambert

Hamburger, frites ou Moules marinières, frites + 2 Boules de glace ou 1 crêpe au choix (supp. 1.50 hors complète) + Sirop à l'eau ou Verre de jus de pomme ou verre de Coca Cola 15cl

Parfums au choix
Chocolat noir, chocolat blanc, vanille, café, caramel au beurre salé de Guérande, menthe-chocolat, pistache, rhum-raisons, fraise, citron vert, fruit de la passion, framboise

Prix nets en euros. Service compris.