

NOS VINS

VINS BLANCS

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bt 75cl
MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU/LIE 	4.60	18.00	26.00
<i>Vignoble Malidain, Le Demi-Bœuf. 100% Melon de Bourgogne. Minéral, souple, arôme d'agrumes</i>			

ANJOU - RÉSERVE CAFÉ JULES 	5.10	20.00	28.00
<i>Yves Guéniard - Le Clos de la Bergerie AOC - Vin de Loire (Chenin, Chardonnay) Vif, souple, fruité et fleuri</i>			

UBY 	5.60	21.00	31.00
<i>Côtes de Gascogne IGP - (Colombard, Ugnv Blanc) Gourmand et très fruité</i>			

COTEAUX DU LAYON 	8.00	30.00	40.00
<i>Yves Guéniard - Le Clos de la Bergerie AOC - Vin de Loire (Chenin) Moelleux</i>			

POUILLY FUMÉ	8.00	30.00	40.00
<i>Christian Salmon AOC - Vallée de la Loire (Sauvignon) Vif, frais, notes minérales</i>			

BLANC DU MOMENT	4.00	16.50	25.00
-----------------	------	-------	-------

VINS ROSÉS

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bt 75cl
SAN PIERU «CORSE» 	5.60	21.00	29.00
<i>Île de Beauté IGP - Vin de Méditerranée - (Grenache, Syrah) Sec, frais, fruité</i>			

CAVES D'ESCLANS			42.00
<i>Whispering Angel Provence rosé</i>			

ROSÉ DU MOMENT	4.00	16.50	25.00
----------------	------	-------	-------

VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pichet 50cl	Bt 75cl
ANJOU - RÉSERVE CAFÉ JULES 	5.10	20.00	28.00
<i>Yves Guéniard - Le Clos de la Bergerie AOC - Vin de Loire (Cabernet) Souple, fruité</i>			

MALBEC 	6.60	25.00	34.00
<i>Coteaux d'Enserune IGP - Vin du Languedoc (Malbec) Fruité, tannique</i>			

SAINT-ÉMILION Baies de Bernateau 	8.00	30.00	40.00
<i>Merlot, Cabernet franc</i>			

SANCERRE	8.00	30.00	40.00
<i>Christian Salmont AOC - Vallée de Loire (Pinot Noir) Frais et fruité</i>			

ROUGE DU MOMENT	4.00	16.50	25.00
-----------------	------	-------	-------

SAINT-ÉMILION Cuvée Mondot			66.00
<i>Second vin Château Trolong-Mondot, Saint-Émilion Grand cru classé Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc</i>			

CHAMPAGNE

	Coupe	Bt 75cl
VEUVE CLIQUOT «BRUT»	13.50	80.00

CIDRE

	Bt 75cl
CIDRE BRUT ARTISANAL «Terroir»	13.80

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	2.40
Latte «café crème»	2.60
Double café Espresso LAVAZZA Super Gusto	4.00
Cappuccino	4.80
Latte macchiato Préparation à base de lait entier	5.30
Latte macchiato caramel	5.80
Café viennois	5.00
Infusion Verveine, tilleul, camomille	3.80
Thé vert à la menthe fraîche	4.80
Chocolat Monbana gourmand et onctueux	4.80
Chocolat viennois	5.80
Irish coffee Whiskey, double espresso, sucre de canne, crème Chantilly	9.60

Vins du
Mois

Voir à l'ardoise



Sélection de vins naturels

Digestifs

Cognac Hennessy Fine, Calvados,
Armagnac, Poire 4cl • 9.60
Menthe Pastille 6cl • 6.60

THÉS DAMMANN

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

Darjeeling thé noir d'Inde	4.30
Breakfast thé noir, Earl Grey	4.30
Thé noir	4.30
<i>4 fruits rouges, fraise, groseille, framboise, cerise</i>	
Thé vert jasmin	4.30
Thé vert L'Oriental	4.30
<i>Ananas, passion, pêche de vigne, fraise des bois, pétales de fleurs</i>	
Thé vert à la menthe Touareg et feuilles de menthe	4.80
<i>Menthe douce et menthe poivrée</i>	
Rooibos d'Afrique du Sud	4.30
<i>Écorces d'orange, huiles essentielles 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

AMFP 002 99 45 10 49 - L'état d'éco des Darjeeling pour la santé. A consommer avec modération. Les des des pains disponibles sur demande. Prix nets en euros, service compris. Juin 2023

COCKTAILS

	(Alcool 4cl)	<i>Alcoolisés</i>
Mojito	Rhum Captain Morgan, quartiers de citron vert, sucre roux, menthe fraîche, limonade	8.80
Ti-Punch	Rhum blanc, quartiers de citron vert, sucre roux	8.30
Piña Colada	Rhum blanc 4cl, jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne	8.80
Americano	Martini rouge, Campari, Noilly Prat	8.80
Spritz	Aperol, vin blanc effervescent, rondelle d'orange	8.80
Jules boit un coup	Jus de fraise, jus d'ananas, limonade, sirop de pêche, vodka, Gin fruits rouges	9.30

Sans Alcool

Virgin Mojito	Jus de pomme, limonade, sucre roux, quartiers de citron vert, menthe fraîche	7.80
Virgin Spritz	Sirop d'orange amère, tonic, limonade, rondelle d'orange	7.80
Coco Loco	Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne	7.80
Le Jules	Jus de fraise, jus d'ananas, limonade, sirop de pêche	7.80

APÉRITIFS

Coupe de Champagne 13cl	13.50
Veuve Clicquot «Brut»	
Ricard 2cl	4.30
Martini rouge ou blanc 4cl	4.80
Pineau des Charentes 6cl	4.80
Kir breton cassis ou châtaigne 10cl	4.80
Kir vin blanc 10cl	4.80
Cassis, fraise des bois, framboise, pêche, mûre, cerise, châtaigne	
Kir pétillant 10cl	6.80
Cassis, fraise des bois, framboise, pêche, mûre, cerise, châtaigne	
Kir royal 13cl	13.80
Cassis, fraise des bois, framboise, pêche, mûre, cerise, châtaigne	

Spiritueux

J & B, Vodka 4cl	7.60
Rhum blanc, Tequila 4cl	7.60
Paddy - Whiskey Old Irish 4cl	7.60
Aberlour - 10 ans d'âge 4cl	10.10
Rhum Zacapa 4cl	15.60
Cardhu Amber Rock 4cl	10.60
Lagavulin 16 ans 4cl	15.60
J. Walker Black Label 4cl	9.60
Knockando 12 ans 4cl	10.60
Bulleit Bourbon 4cl	10.60

Les Bières

À LA PRESSION	25cl	33cl	50cl
Jupiler	4.20	5.30	7.80
Leffe Bière d'Abbaye	5.20	6.30	9.80
Bière du moment	5.40	6.80	10.30
Picon bière	4.90	5.90	9.30
Panaché, Monaco,			
Demi-sirop	4.20	5.30	7.80
BOUTEILLES	33cl		
Corona ou Bud		6.80	
Jupiler 0.0% sans alcool		5.80	
Bière de micro brasserie du moment		7.30	

JUS DE FRUITS

Nectar-Boisson

GRANINI 25cl	4.30
Orange, ananas, fraise, abricot, pamplemousse, pomme, tomate	
Suppl. sirop «Monin»	1.00
Grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, kiwi, orgeat, banane	
Suppl. tranche de citron	1.00

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier 33cl	4.30
Orangina 25cl	4.30
La French tonic, agrumes ou ginger20cl	4.30
Limonade 25cl	4.30
Cidre brut Kerisac 25cl	4.30
1/4 Vitell 25cl	4.30
Ice Tea pêche «Maison» 25cl	3.80
au sirop «Monin» shaké minute	
Sirop à l'eau «Monin» 25cl	3.40

Les Eaux

Eaux de Perrier	1L 6.30	50cl 4.80
Vittel	1L 6.30	50cl 4.80

Entrées et tapas

L'excellente terrine de campagne recette Café Jules 9.50
Cornichons et confit Maison

Petite friture de poissons du moment (éperlans ou Joël) 12.50

Accras de morue et aioli «Maison» 13.50

Assiette de saumon fumé à froid «BÖMLO» «Maison» 17.90
Crème citronnée et ciboulette

Assortiment de charcuterie 14.50
Assortiment de charcuterie artisanale, française, italienne et espagnole

Assiette mixte charcuterie et fromage 17.50

Soupe de poissons «Maison» 15.50
Sauce rouille et ses petits croûtons aillés

Huîtres Bretonnes N°3
6 huîtres • 14.50 9 huîtres • 19.50 12 huîtres • 23.50

Fruits de mer
voir ardoises selon saison et arrivage

LES SALADES de Jules

POKE BOWL VÉGÉTARIEN SAUCE JAPONAISE 16.50
Riz, betterave, avocat, concombre, carotte façon râpée, pousses de soja, oignons frits, coriandre, sésame noir, cacahuètes

Suppl. saumon BÖMLO fumé maison 7.90

SALADE DE CHÈVRE CHAUD REVISITÉE 17.50
L'un sur pain d'épices Maison, pomme cannelle, l'autre en feuille de brick poire et miel

SALADE CAFÉ JULES À LA PLAGE 18.50
Saumon fumé BÖMLO, crevettes marinées curry, avocat, crème ciboulette, agrumes, croûtons, pesto

LE VÉRITABLE BÒ BUN 19.50
Nems aux crevettes maison, bœuf mariné au curry, salade iceberg, concombre, carottes râpées, vermicelles de riz, cacahuètes, menthe et coriandre, vinaigrette vietnamienne maison

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

Côté Mer

Fricassée d'encornets et coquillages 24.50
Moules et coques en persillade, déglacé au vin blanc, linguines

Choucroute de la mer «Maison» 26.50
Crevettes roses, moules, poisson du moment, saumon, haddock fait maison, pommes de terre grenailles, chou lacto fermenté maisonet jus de moule crémé. «Macaron» poivre des marais salants.

Tartare de saumon «BÖMLO» (env 150g) 21.50
aux herbes fraîches et citron combava, frites maison et salade

Pêche du moment Voir ardoise et selon arrivage

VIANDES

*VIANDES
SERVIES
AVEC NOS
FRITES
MAISON

*Tartare de bœuf VBF 180gr non préparé 19.10

*Tartare de bœuf VBF Gargantua 250gr 24.90
Nos tartares sont hachés «minute» comme chez le boucher

*Pièce du boucher Voir ardoise

*Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan 18.10
La 2^{ème} assiette est offerte

*Duo de carpaccio et tartare à l'italienne 24.50
Pesto vert au basilic et parmesan

Linguines carbonara façon Café Jules 18.50
Crème, oignons et lardons, parmesan, jaune d'œuf et pancetta grillée

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 maison, sauce cocktail

20.00

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 maison, sauce cocktail

21.00

DESSERTS MAISON

Le caramel dans tous ses états 10.00
Kouign-amann caramélisé tiède, pomme caramélisée façon Tatin, mousse caramel, caramel beurre salé, tuile Carambar

Du chocolat plein les doigts 10.00
Sauce chocolat, moelleux au chocolat fondant, glace chocolat blanc, ganache chocolat, tuile craquante

Trilogie de crème brûlée (Vanille, Daim, Pistache) 9.00

Pavlova aux agrumes pochés, meringue maison et crème montée à la vanille de Madagascar 10.00

Cannelés Maison, façon profiteroles 10.00

Assiette de fromages de nos régions, bouquet de salade verte 11.50

Soupe de fraises, sorbet fraises (Selon saison) 10.00

Café «Gourmand» 11.00
Café expresso LAVAZZA Super Gusto et sa farandole de desserts Maison
Crème, thé, tisane, chocolatsupp. 1,00

Les Glaces...

1 boule • 3.60 2 boules • 5.60
3 boules • 6.60

Supplément chocolat chaud ou Chantilly 1.00

Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly 9.00

Chocolat Liégeois Glace chocolat noir, chocolat chaud, Chantilly 9.00

Café Liégeois Glace café, sauce café, Chantilly 9.90

Caramel Liégeois Glace caramel, glace vanille, caramel beurre salé, Chantilly 9.90

Fraise Melba (Selon saison) 10.50

glace vanille, sorbet fraise, soupe de fraises et fraises fraîches, Chantilly

Colonel Sorbet citron vert, vodka 10.50

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

LES P'TITS LOULOUS

Jusqu'à 10 ans

11.50

Hamburger, frites
ou Moules marinières, frites
+ 2 Boules de glace
ou 1 Crêpe (supp. 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.

LES MOULES Env. 700gr

Servies avec des frites Maison

Moules marinières 16.50

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

Moules marinières crémees 17.50

Beurre, oignons, ail, vin blanc, crème

Moules à la fourme d'Ambert 19.50

Base marinière et crème à la fourme d'Ambert

Moules Paysanne Base marinière, crème, oignons, lardons... 19.50

De mai à octobre
haute qualité,
pleine saison

De novembre à avril,
plus petites
et moins charnues

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