

Le Jaurès Restaurant

Formule du midi du mardi au vendredi

Plat du jour	11,00 €
Entrée - plat ou plat -dessert	14,00 €
Entrée - plat - dessert	17,00 €

Les Entrées et Salades

Salade Burrata (Tomate, mozzarella burrata, basilique, vinaigrette de balsamique)	entrée 8,50€ / plat 14,50€
Salade Pacifique (Salade, tomate, crevettes, saumon gravalax, avocat, ananas frais)	entrée 8,50€ / plat 14,50€
Salade Chèvre frais (Salade, tomate, crottin de chèvre frais, noix et viande séchée des alpes)	entrée 8,50€ / plat 14,50€
Salade Lyonnaise salade, tomate, lardons, croutons , œuf poché, haricots verts	entrée 8,50€ / plat 14,50€
Salade de Gambas aux agrumes (Salade, tomate, avocat, segment d'orange et de pamplemousse rose, crevettes roses)	entrée 8,50€ / plat 14,50€
Salade de Bœuf mariné (salade, tomate, sauté de bœuf mariné, haricots verts, oignons rouges)	entrée 8,50€ / plat 14,50€
Salade Verte	4,00 €
Melon à l'Italienne (jambon cru)	10,00 €
Tartare Végétarien (avocat, patate douce et betterave)	11,00 €
Assiette de Charcuterie	12,00 €
Tartare d'Avocat, crevettes, citron vert	13,00 €

Les Poissons

Tartare de Saumon et Mangue, vinaigrette aux agrumes	16,50 €
Pavé de Saumon au miel et citron vert et ses houmous de Fèves	17,90 €
Filets de Perche Meunière, sauce citronnée, salade verte et frites	24,00 €
Cuisses de Grenouilles Persillées, pommes frites, salade verte	25,00 €
Gambas poêlées, flambées au cognac	26,00 €

Menu enfant (-10ans)

Sirop, nuggets ou steak haché frites, boule de glace	9,00 €
---	---------------

Les Viandes

Carpaccio de Bœuf garni de toasts et frites	15,90 €
Tartare de Bœuf , garni de toasts et frites	17,90 €
Rost-beef froid , sauce tartare, frites	17,50 €
Vitello Tonnato , pommes frites	17,90 €
Rolatini de Dinde aux épinards et spiniata sauce rebloche, riz	18,00 €
Pavé de Bœuf au poivre vert, légumes frites	20,00 €
Magret de Canard au miel et vinaigre de balsamique, gratin dauphinois	23,00 €

sauce au choix: poivre, dés de roquefort (supl. 3€), morilles (5€)

Nos viandes sont d'origine de l'Union Européenne

Les Spécialités (min 2 pers.)

	prix / pers
Charbonnade ou Pierrade de Bœuf (bœuf 300gr/pers)	27,00 €
Charbonnade ou Pierrade Royal (bœuf, dinde, canard 300gr/pers)	28,00 €
Fondue Chinoise	27,00 €
Fondue Bourguignonne	27,00 €
Fondue Bressane	27,00 €

Le supplément de viande 6,50€ les 150gr.

Toutes les spécialités sont servis avec une salade et une garniture aux choix ,frites , gratin dauphinois, ou Riz

Les Fromages et Desserts

Fromage blanc nature	5,50 €
Salade de Fruits Frais	6,50 €
Mousse au Chocolat	6,50 €
Tiramisu classique	6,50 €
Crème Brulée ou Panna cotta	6,50 €

Les Glaces

La boule de glace	2,50 €
Vanille, chocolat, café, rhum et raisin, menthe chocolat, caramel fleur de Sel Citron, cassis, framboise, poire, noix de coco	
Coupe Aravis (sorbet framboise sorbet cassis, coulis de fruits rouges, chantilly)	7,50 €
Coupe Antillaise (boule coco, boule rhum raisin, ananas frais, chantilly)	7,50 €
Café Liégeois (2 boules café, café, chantilly)	7,50 €
Coupe Iceberg (2 boules menthe chocolat, Get 27 2cl)	8,50 €
Colonel ou Général	8,50 €