



MENU

Le Jean Jaurès



formules midi

PLAT DU JOUR* ----- 12,50€

Deux choix de plat sont proposés soit une viande, soit un poisson

PLAT DU JOUR* ET DESSERT ----- 16,90€

Deux choix de plat sont proposés soit une viande, soit un poisson, ainsi qu'un large choix de desserts

PLAT DU JOUR*, DESSERT ET CAFÉ ----- 17,90€

Deux choix de plat sont proposés soit une viande, soit un poisson, ainsi qu'un large choix de desserts et un petit café pour redémarrer

formule enfant

PETIT STEAK HACHÉ 75G OU NUGGETS ----- 10,50€

Accompagné de frites maison et salade + Une boisson au verre 25cl [coca, sirop, jus de fruits] + Une boule de glace de votre choix

*Concernant les Allergènes des plats du jour, N'hésitez pas à demander aux serveurs ou serveuses à la prise de commande.





salades

LA FROMAGÈRE ----- 13,90€

Mélange de salades, vinaigrette maison, toasts de chèvre/miel, camemberts panés, mozza panées, tomates cerises, quenelle de fromage frais assaisonné et noix

LA FOREZIENNE ----- 14,90€

Mélange de salades, vinaigrette maison, saucisson chaud, lardons grillés français, croutons, oeuf parfait, paillasons de pomme de terre et tomate

L'ITALIENNE ----- 13,90€

Mélange de salades, vinaigrette maison, chiffonnade de jambon cru serrano, tomates confites, mozza, copeaux de parmesan, stracciatella de burrata et gressin

LA BRESSANE ----- 13,90€

Mélange de salades, vinaigrette maison, aiguillettes de poulet panées (origine PL), copeaux de parmesan, tomates confites, maïs et croutons

L'OCÉANIQUE ----- 14,90€

Mélange de salades, vinaigrette maison, tranches de saumon fumé de norvège, crevettes en tempura, guacamole maison, graines de courge

LA VEGGIE ----- 13,90€

Mélange de salades, vinaigrette maison, fallafels, légumes grillés marinés, maïs, tomates et croutons



burgers

LE CLASSIC ----- 14,90€

Pain burger moelleux, steak haché frais de boeuf 150g [origine française], sauce burger maison, cheddar, oignons, cornichons
accompagné de frites maison et salade

LE SEGUIN ----- 14,90€

Pain burger moelleux, steak haché frais de boeuf 150g [origine française], sauce burger maison, fromage de chèvre fondu, oignons, cornichons
accompagné de frites maison et salade

LE PLUMÉ ----- 14,90€

Pain burger moelleux, aiguillettes de poulet panés [origine PL], sauce burger maison, cheddar, oignons, cornichons
accompagné de frites maison et salade

LE FORÉZIEN ----- 14,90€

Pain burger moelleux, steak haché frais de boeuf 150g [origine française], sauce burger maison, fourme fondue, oignons, cornichons
accompagné de frites maison et salade

L'ITALIEN ----- 14,90€

Pain burger moelleux, steak haché frais de boeuf 150g [origine française], sauce pesto maison, tapenade d'olives noires, légumes marinés, mozzarella fondue,
accompagné de frites maison et salade

LE SAVOYARD ----- 14,90€

Pain burger moelleux, steak haché frais de boeuf 150g [origine française], sauce burger maison, compotée d'oignons, fromage à raclette accompagné de frites maison et salade

POSSIBILITÉ DE FAIRE TOUS LES BURGERS EN DOUBLE (X2 STEAKS DE 150G)----- 18,90€

Possibilité de remplacer le steak de boeuf par un steak veggie pour les clients le désirant



vianades

LES GRILLÉES

STEACK HACHÉ BOUCHER ----- 10,90€

Steak haché frais de boeuf 150g [origine française]
accompagné de frites maison et salade

STEAK HACHÉ À CHEVAL ----- 11,90€

Steak haché frais de boeuf 150g [origine française]
recouvert par un oeuf au plat accompagné de frites
maison et salade

ONGLET DE BOEUF ----- 17,90€

Une pièce tendre et savoureuse, d'origine Pays-Bas, grillée
à la perfection pour sublimer son goût authentique
accompagné de frites maison et salade

ENTRECÔTE ----- 15,90€

Entrecôte de boeuf 250g [origine Royaume Uni]
accompagnée de frites maison et salade

LES CRUES

TARTARE CLASSIQUE ----- 15,90€

Viande de boeuf coupé au couteau 180g [origine
française], assaisonnée par nos soins avec ketchup,
moutarde, oignons, cornichons et câpres accompagnée de
frites maison et salade

TARTARE ITALLIEN ----- 15,90€

Viande de boeuf coupé au couteau 180g [origine
française], assaisonnée par nos soins avec huile d'olive,
basilic, parmesan, tomates séchées accompagnée de frites
maison et salade



poisson



FISH & CHIPS ----- 14,90€

Colin d'Alaska en tempura, sauce tartare, accompagné de frites maison et salade

croques



CROQUE MONSIEUR ----- 8,90€

Tranches de pain de mie toastées, garnies de jambon et fromage fondu accompagné d'une salade de jeunes pousses.

CROQUE MADAME ----- 9,90€

Tranches de pain de mie toastées, garnies de jambon et fromage fondu recouvert par un oeuf au plat accompagné d'une salade de jeunes pousses

CROQUE SAVOYARD ----- 10,90€

Tranches de pain de mie toastées, garnies de crispy bacon, fromage à raclette, compotée d'oignons accompagné d'une salade de jeunes pousses

CROQUE ITALIEN [veggie] ----- 10,90€

Tranches de pain de mie toastées, garnies de légumes marinés mozza fondue, pesto frais accompagné d'une salade de jeunes pousses

à partager

SAUCISSON SEC ----- 6,00€

pré-coupé

CHARCUTERIE ----- 10,00€

3 charcuteries différentes

h2o

VITTEL ----- 4,50€ [50cl] | 6,00€ [1L]

Garanti sans aucunes bulles

S.PELLEGRINO ----- 4,50€ [50cl] | 6,00€ [1L]

Quelques bulles dans ce monde de brut

vins

ROUGE ----- 4,00€ [25cl] | 7,00€ [50 cl]

Palouze Antony Paret 100%.Syrah vin de france

BLANC ----- 4,00€ [25cl] | 7,00€ [50 cl]

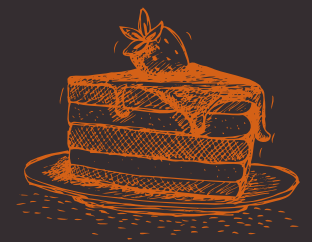
Domaine Preignes, Viognier,IGP pays d'OC

ROSÉ ----- 4,00€ [25cl] | 7,00€ [50 cl]

Saint Tropez, IGP Méditerranée



desserts



TIRAMISU NUTELLA/SPECULOOS ----- 5,50€

Une délicieuse alliance de crème onctueuse, d'une généreuse couche de Nutella et de biscuits Speculoos légèrement croquants, pour un dessert gourmand et réconfortant

COULANT AU CHOCOLAT ----- 5,50€

Un cœur fondant au chocolat intense, servi chaud, accompagné d'une boule de glace vanille ou caramel pour une touche de douceur et de contraste gourmand.

FROMAGE SEC ----- 5,50€

Fromage sec affiné pour les amateurs de saveurs prononcées, ou fromage blanc frais et léger, à déguster nature ou avec un accompagnement sucré selon vos envies.

DESSERTS DU JOUR ----- 5,50€

Une surprise gourmande préparée avec soin par notre pâtissier, mettant en avant des saveurs de saison pour terminer votre repas sur une note délicieusement originale.





Le Jean Jaures

café ◦ brasserie ◦ tapas

Conception & réalisation : LE JEAN JAURÈS

Crédits photo : © sonyakamoz - merc67 - capacitorphoto - ksu_ok - denira - Artem Shadrin - karandaev - Leszek Czerwonka - Yaruniv-Studio - Canva

