



MENU

Chez Jacques

Printemps 2024

www.chez-jacques.fr



MENUS.

PLAT DU JOUR

10,90€

Du lundi au vendredi - Uniquement le midi
hors week-end et jours fériés

+ Café gourmand 15,90€
+ Thé gourmand 16,90€

MENU ENFANT

12€*

*moins de 12 ans

Onglet de boeuf et frites maison

ou

Ballotine de poisson (selon arrivage), sauce tomate basilic et courgettes rôties

Brownies chocolat

ou

Boule de glace au choix

Jus d'orange *ou* Coca-cola *ou* Sirop à l'eau

MENU DU PALAIS

32€

Asperges au saumon fumé et mayonnaise au basilic

ou

Tiramisu salé aux tomates, gésiers et gressin

Onglet de boeuf à la plancha, sauce madère et frites maison

ou

Ballotine de poisson (selon arrivage), sauce tomate basilic et courgettes rôties

Crème brûlée à la vanille

ou

Tiramisu façon tatin



ÉVÈNEMENTS.

Fêtez vos évènements Chez Jacques avec notre menu Groupe.

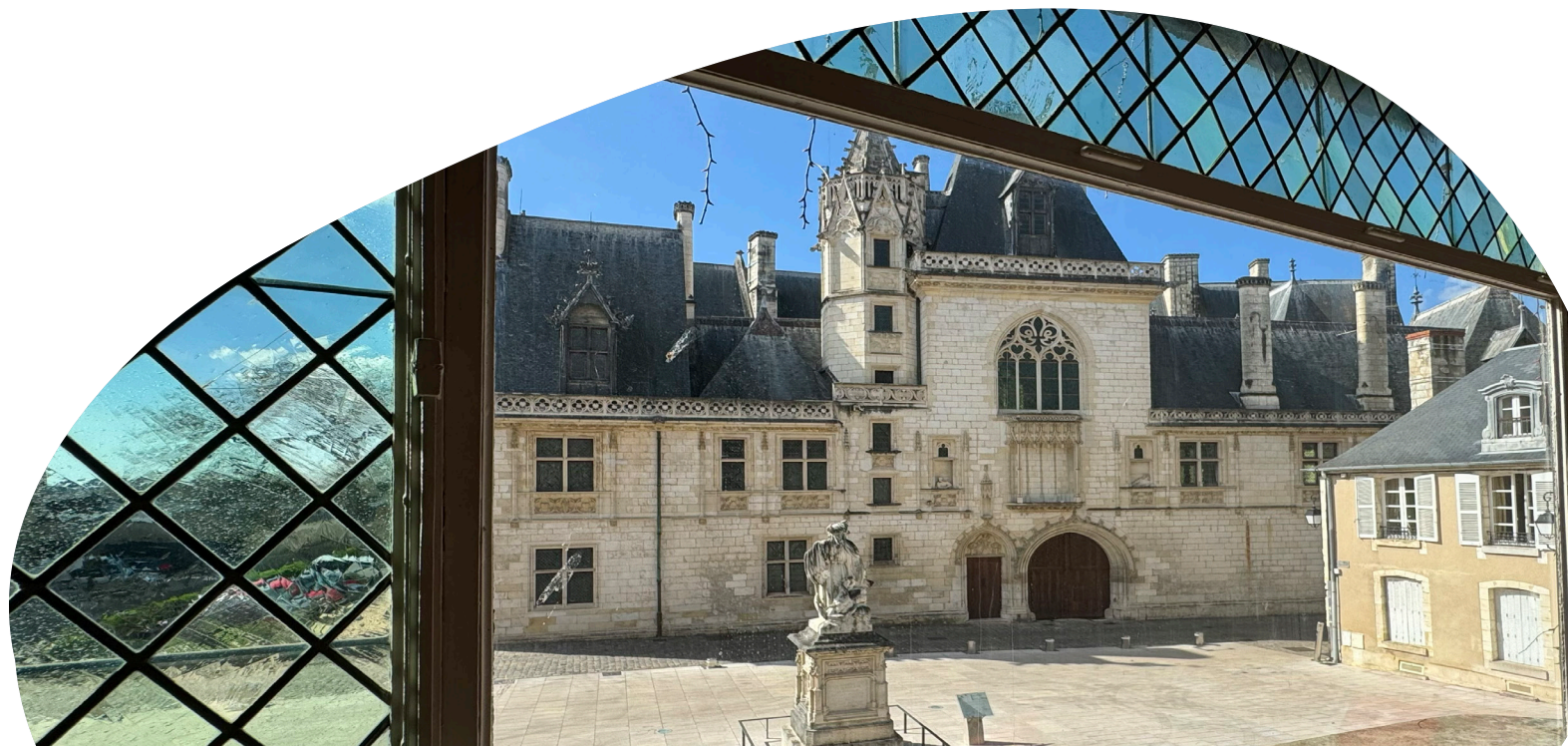
Informations auprès de l'équipe.

À PARTAGER.

- Ardoise de Foie gras, pain d'épices maison, toasts et chutney à la tomate 20€
- Ardoise de charcuteries et fromages AOP 18€

ENTRÉES.

- Assiette de foie gras, pain d'épices maison, toasts et chutney à la tomate 11€
- Asperges au saumon fumé et mayonnaise au basilic 7,50€
- Bavarois de St Jacques, coco et paprika fumé 10€
- Tiramisu salé aux tomates, gésiers et gressin 7,50€



PLATS.

- Tartare de boeuf préparé, sauce madère et frites maison 19€
- Burger de canard confit, sauce bigarade, bun's maison, chèvre cendré,
oignons rouge, tomates, salade 19,50€
- Onglet de boeuf à la plancha, sauce madère et frites maison 19€
- Poêlée de ris de veau à la périgourdine et écrasé de pommes de terre 24€
- Welsh royal au cheddar à la bière de l'Abbaye du Jouir (bière sancerroise),
jambon, oeuf et frites 18€
- Nems aux légumes et champignons noirs, sauce aigre douce et
panaché de salade 18€

ACCOMPAGNEMENTS.

Frites maison, écrasé de pommes de terre, risotto, courgettes rôties, salade.

Supplément de 4€ pour la deuxième garniture, 3€ pour la salade.



SALADES.

- La Délice 18€
Saumon fumé, crevettes, guacamole, oeuf mollet, socca niçoise, pickles, tomate, salade
- La Landaise 21€
Foie gras, gésiers, magret de canard, asperges, pignons de pin, tomates, croûtons, salade

PRODUITS DE LA MER.

- Saint-Jacques snackées aux asperges, chorizo et risotto 21€
- Ballotine de poisson (selon arrivage), sauce tomate basilic et courgettes rôties 19€

FROMAGES.

Crottin de Chavignol
(frais, demi-sec ou sec), chutney
à la tomate et salade 7,20€

Assortiment de duo Fromages AOP,
chutney à la tomate et salade 7,20€

DESSERTS.

- Café ou thé gourmand 7,50€
- Crème brûlée à la vanille 7,50€
- Tiramisu façon tatin 8,00€
- Entremet chocolat Mogador framboise 8,50€
- Choux Paris-Brest au praliné maison 8,50€



SOFTS

Coca-Cola 33cl	3,50€
Coca-Cola zéro 33cl	3,50€
Orangina 33cl	3,50€
Fuzetea (thé pêche) 25cl	3,30€
Limonade 25cl	3,10€
Diabolo (Sirop Monin)	3,50€
Schweppes 25cl	3,30€
Perrier 33cl	3,50€
Perrier tranche	3,80€
Jus de fruits 25cl - Orange, Pomme, Tomate, Fraise, Mangue, Abricot, Litchi	3,40€

EAUX

Vittel	6,00€
1/2 Vittel	3,50€
San Pellegrino 1L	6,00€
1/2 San Pellegrino	3,50€
Chateldon 75cl	6,50€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,60€
Déca	1,80€
Déca crème	2,70€
Déca allongé	2,20€
Café allongé	1,80€
Café double	3,20€
Café crème	2,50€
Noisette	1,70€
Thé / Infusion	3,70€
Déca Noisette	1,90€

BIÈRES

	25cl	50cl
Floreffe	4,00€	8,00€
La Licorne	4,20€	8,40€
Bière Picon	4,80€	9,00€
Monaco	4,80€	9,00€
Panaché	3,50€	7,00€
Bière de l'Abbaye de Jouir, 33cl		6,50€

COCKTAILS

Mojito	7,00€
Mojito Poire	7,50€
Spritz	7,50€
Americano	8,00€
Chambord Piscine	7,00€
Virgin Mojito	5,00€
Virgin Mojito Poire	5,50€

APÉRITIFS

Ricard	3,60€
Martini blanc/rouge	4,20€
Porto blanc/rouge	4,00€
Kir cassis	3,20€
Kir pêche	3,30€
Kir mûre	3,30€
Kir framboise	3,50€
Le vrai Berrichon	4,50€
Rosé Pêche / Pamplemousse	4,20€

WHISKY

Clan Campbell	5,00€
Nikka	8,00€
Campbell Coca	6,50€
Nelcius, Whisky français	10,00€
Broody, Whisky écossais	10,00€

DIGESTIFS

Eaux de vie (poire , mirabelle, framboise)	6,00€
Cognac	6,00€
Calvados	6,00€
Armagnac	6,00€
Diplomatico (Rhum)	8,00€
Limoncello	6,00€
Get 27	6,00€
Get 31	6,00€
Baileys	6,00€
Autentico Nativo, Rhum Panama	12,00€

VINS.

Verre 12cl

25 cl

50 cl

Bouteille

ROUGES

Sancerre "Beauregard" - Domaine Reverdy Ducroux	6,00€	11,00€	21,00€	38,00€
Menetou-Salon "Chateau de Maupas" - Domaine Remoortere	6,00€	11,00€	21,00€	34,00€
Reuilly "St Vincent" - Domaine Charpentier	5,00€	10,00€	20,00€	32,00€
Pinot noir "L'enfant rebelle" - Domaine Antoine de la Farge	5,00€	10,00€	20,00€	30,00€
St Nicolas de Bourgueil "L'expression" - Domaine Joël Taluau	5,00€	10,00€	20,00€	30,00€
St Georges St Emilion "Chateau Macquin" (Bordeaux)	5,50€	10,00€	22,00€	33,00€

BLANCS

Sancerre Silex Domaine Reverdy Ducroux	6,00€	12,00€	24,00€	38,00€
Menetou-Salon "Chateau de Maupas" - Domaine Remoortere	5,50€	10,00€	20,00€	30,00€
Pouilly fumé - Domaine Pascal Jolivet	6,50€	12,00€	24,00€	38,00€
Pouilly fumé Les Duchesses - Domaine Laporte			37,5cl : 15,00€	
Reuilly - Domaine Charpentier	5,00€	10,00€	20,00€	32,00€
IPG Côte de Gascogne "Charmes"	4,00€	9,00€	18,00€	28,00€
Quincy "Vieilles vignes" - Domaine Lecomte	5,00€	10,00€	20,00€	30,00€
Coteaux de Layon - Domaine Château des Rochettes	5,00€	10,00€	20,00€	30,00€

ROSÉS

Reuilly "Saint Vincent" - Domaine Charpentier .	4,50€	9,00€	18,00€	28,00€
Côtes de Provence "Chateau la Tour de l'Évêque"	5,00€	10,00€	20,00€	30,00€
Chateaufort - Domaine de Chaillot	4,00€	9,00€	18,00€	28,00€
Sancerre - Domaine Fournier	5,50€	11,00€	22,00€	38,00€

CHAMPAGNE

Drappier	9,00€	-	-	85,00€
Champagne Palmer & co, Brut réserve	12,00€	-	-	90,00€
Crémant de Loire Brut - Domaine de l'été	7,00€	-	-	60,00€





CHEZ Jacques



THANK YOU!
MERCI

www.chez-jacques.fr

02 48 24 01 37 - 3 place Jacques Coeur 18000 Bourges

