



MENU

Chez Jacques

AUTOMNE 2024

www.chez-jacques.fr



MENUS.

PLAT DU JOUR

12,00€

+ 2,00€ avec 1/2 Perrier fines bulles

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

+ Café gourmand **ou** crème brûlée 16,90€
+ Thé gourmand 17,90€

MENU ENFANT

12€*

*moins de 12 ans

Bavette de bœuf

ou

Nuggets de poisson

Mousse au chocolat

ou

Boule de glace au choix

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

MENU DU PALAIS

34€

Crumble de champignons de saison et Bleu d'Auvergne
AOP

ou

Velouté de courge aux châtaignes et toasts à l'ail

Bavette à l'échalote et frites maison

ou

Poisson rôti (selon arrivage), sauce à l'orange et purée de
pommes de terre à la vanille

Crème brûlée à la tonka

ou

Mousse au chocolat et châtaignes



À PARTAGER.

- Ardoise de Foie gras, pain d'épices maison, toasts et chutney
à la Figue 21€
- Ardoise de Gambas (8 pièces) et mayonnaise maison 19€

ENTRÉES.

- Mi-cuit de Foie gras, pain d'épices maison, toasts et chutney
à la Figue 12€
- Feuilleté au potimarron, chèvre de Chavignol et miel 8 €
- Velouté de courge aux châtaignes et toasts à l'ail 8€
- Crumble de champignons de saison et Bleu d'Auvergne AOP 9€
- Assiette de Gambas (4 pièces) et mayonnaise maison 10€

SALADES.

- L'Auvergnate 17€
Bleu d'Auvergne AOP, lardons, figues, noix, châtaignes, tomates, salade
- L'Automnale..... 18€
Champignons de saison, jambon cru, rosti de potimarron, chèvre de
Chavignol, tomate, salade



PLATS.

- Burger au canard confit, bun'n roll, Bleu d'Auvergne, figues, oignons rouges, noix et frites maison 19€
- Tartare de boeuf, frites maison et sauce au Bleu d'Auvergne 19€
- Bavette à l'échalote et frites maison 18€
- Poêlée de ris de veau, purée de pommes de terre à la vanille et sauce brune ... 25€
- Cuisse de canette rôtie à la graisse de canard, échalote et pommes de terre confites 19€
- Risotto végé aux champignons de saison, fèves et crème d'amande 17€

PRODUITS DE LA MER.

- Noix de Saint Jacques snackées, risotto aux champignons de saison et pétales de parmesan 23€
- Poisson rôti (selon arrivage), sauce à l'orange et purée de pommes de terre à la vanille 19€

ACCOMPAGNEMENTS.

Frites maison, purée de pommes de terre vanille, risotto, pommes de terre rôties, salade verte.

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



ÉVÈNEMENTS.

Fêtez vos évènements Chez Jacques avec notre menu Groupe.

Informations auprès de l'équipe.

FROMAGES.

- Chèvre de Chavignol, chutney à la figue, toasts et salade 8,50€
- Bleu d'Auvergne AOP, chutney à la figue, toasts et salade 8€

DESSERTS.



- Café ou thé gourmand 7,90€
- Crème brûlée à la tonka 7,90€
- Brioche façon pain perdu, glace vanille et caramel au beurre salé..... 9€
- Mousse au chocolat et châtaignes 8,50€
- Sablé Berrichon vanille et framboise 8,50€



SOFTS

Coca-Cola 33cl	3,50€
Coca-Cola zéro 33cl	3,50€
Fuzetea (thé pêche) 25cl	3,30€
Limonade 25cl	3,10€
Diabolo (Sirop Monin)	3,50€
Sirop à l'eau (Sirop Monin)	2,00€
Schweppes tonic 25cl	3,60€
 Perrier 33cl	3,50€
 Perrier tranche 33cl	3,80€
Jus de fruits 25cl - Orange, Pomme, Tomate, Fraise, Mangue, Abricot, Litchi	3,40€
1/4 Vittel (Sirop Monin)	2,50€
1/4 Vittel	2,20€

EAUX

 Vittel 1L	6,00€
1/2 Vittel	3,50€
Chateldon 75cl	7,00€
 Perrier fines bulles 1L	6,00€
1/2 Perrier fines bulles	2,00€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,80€
Déca	2,00€
Noisette	1,90€
Déca Noisette	2,00€
Café allongé	2,50€
Déca allongé	2,70€
Double espresso	3,60€
Café crème	3,00€
Déca crème	3,20€
Cappuccino	3,40€
Thé / Infusion	3,70€

BIÈRES

	25cl	50cl
Floreffe	4,00€	8,00€
La Licorne	4,20€	8,40€
Bière Picon	4,80€	9,00€
Monaco	3,80€	7,60€
Panaché	3,50€	7,00€
Bière de l'Abbaye de Jouïr, 33cl		6,50€

COCKTAILS

Mojito	8,00€
Mojito de saison (Purée fruit Monin)	8,50€
Chambord Piscine	7,50€
St Germain Spritz	10,50€
Side Car	11,80€
<small>Cognac, cointreau, sirop de canne</small>	
Aperol Spritz	8,00€
Virgin Mojito	6,00€
Virgin Mojito de saison	6,50€
After Glow	5,00€
<small>Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine</small>	

APÉRITIFS

Ricard	3,60€
Martini blanc/rouge/rosé	4,20€
Americano	7,00€
Negroni	8,00€
Porto blanc/rouge	4,00€
Kir cassis	3,20€
Kir pêche/mûre	3,30€
Kir framboise	3,50€
Le vrai Berrichon	4,50€
Rosé Pêche / Pamplémousse	4,20€

WHISKY

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

DIGESTIFS

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

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 Georges St Emilion "Chateau Macquin" (Bordeaux)	5,50€	10,00€	22,00€	33,00€
St Nicolas de Bourgueil - Domaine Joël Taluau	5,00€	10,00€	20,00€	30,00€

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	7,00€	13,00€	26,00€	40,00€
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	6,00€	11,00€	21,00€	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'Evêque"	5,00€	10,00€	20,00€	30,00€
Chateameillant - 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

