



chez Jacques

MENU ÉTÉ 2025

www.chez-jacques.fr



MENUS

PLAT DU JOUR

12€

Du lundi au vendredi
uniquement le midi. Hors
week-end et jours fériés

+ 2,00€ avec 1/2 Perrier fines bulles
+ Café gourmand **ou** crème brûlée 17,50€
+ Thé gourmand 18,50€

MENU DU PALAIS

35€

Rillettes de truite fraîche et fumée, chèvre de Chavignol et huile de noix, toasts
ou Melon, jambon serrano et mozzarella

Hampe de bœuf grillée, sauce au poivre et frites maison
ou Steak de thon rouge mi-cuit, tartare de légumes et aubergine grillée

Café ou thé gourmand
ou Crème brûlée flambée à la fleur d'oranger

MENU VEGGIE

30€

Tartare de melon, concombre
et tomate au citron vert et à la
menthe

 Chili sin carne (haricots
rouges, maïs, tofu, carottes,
tomates) et riz basmati

 Tarte fine à l'abricot
confit et aux noix de pécan

MENU ENFANT

12€

(moins de 12 ans)

Hampe de bœuf grillée,
mayonnaise et frites maison
ou

Aiguillettes de poisson
pannées, mayonnaise et frites
maison

Cookie maison au chocolat
ou Boule de glace au choix

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

À PARTAGER

Terrine de foie gras rôti, pain d'épices maison,
toasts et chutney au melon 22€

Ardoise de charcuteries et fromages affinés 19€

Ardoise de gambas à la plancha (8 pièces),
mayonnaise maison 19€

ENTRÉES

Terrine de foie gras rôti, pain d'épices maison,
toasts et chutney au melon 12€

Assiette de gambas à la plancha (4 pièces),
mayonnaise maison 10€

Tartare de melon, concombre et tomate au
citron vert et à la menthe 9,50€

Rillettes de truite fraîche et fumée, chèvre de
Chavignol et huile de noix, toasts 10€

Melon, jambon serrano et mozzarella 9€

POISSONS

Steak de thon rouge mi-cuit, tartare de légumes
et aubergine grillée 23€

Noix de Saint Jacques snackées, concassé de
tomate et framboise, ratatouille maison 23€

SALADES

La Berrichonne	18€
Toasts de chèvre de Chavignol AOP, pommes de terre, lardons, tomates, salade	
La Périgourdine sucrée salée	19€
Foie gras, magret de canard séché, gésiers de volaille, pain d'épices, chutney au melon, tomates, salade	
Terroir du Berry	18€
Lentilles vertes du Berry, truite fumée, pêches, tomates, radis, selles-sur-Cher AOP, vinaigrette à l'huile de noix	

PLATS

Tartare de bœuf à la Méditerranéenne (concombre, tomate, oignon rouge, câpres, ciboulette, huile d'olive et xérès), mayonnaise et frites maison	19€
Burger au canard confit (Rougié), bun'n roll, poivrons rôtis, cheddar, oignon rouge, jeunes pousses et sauce Vache qui rit au cheddar, frites maison	20€
Poêlée de ris de veau, crème d'estragon et ratatouille maison	25€
Travers de veau au miel et au thym grillé à la plancha, mayonnaise et frites maison	20€
Hampe de bœuf grillée, sauce au poivre et frites maison	19€
 Chili sin carne (haricots rouges, maïs, tofu, carottes, tomates) et riz basmati	18€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, ratatouille maison, aubergine grillée, salade verte, riz basmati.
Supplément de 4€ pour la deuxième garniture, 3€ pour la salade, 0,50€ pour la sauce (mayonnaise maison, crème estragon, sauce tomate/framboise).

ÉVÈNEMENTS

*Fêtez vos évènements Chez Jacques
avec notre menu Groupe.*

Informations auprès de l'équipe et
à chezjacques.bourges18@gmail.com

FROMAGES

Crottin de Chavignol AOP, chutney au melon, salade verte 8€

Assiette de fromages affinés, chutney au melon et
salade verte 8,50€

DESSERTS

Café ou thé gourmand 8,50€

Crème brûlée à la fleur d'oranger 8,50€



Tarte fine à l'abricot confit et aux noix de pécan 9€

Mousse au chocolat noir et au citron vert 9,50€

Cookie crémeux, crème pâtissière à la pistache et
aux fraises 9€



SOFTS

Coca-Cola 33cl	3,50€
Coca-Cola zéro 33cl	3,50€
Coca-Cola tranche 33cl	3,80€
Coca-Cola sirop 33cl	3,80€
Fuzetea (thé pêche) 25cl	3,30€
Limonade 25cl	3,00€
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	3,50€
1/4 Vittel (Sirop Monin)	2,50€
1/4 Vittel	2,20€

EAUX

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

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00€
Déca	2,20€
Noisette	2,10€
Déca Noisette	2,30€
Café allongé	2,10€
Déca allongé	2,30€
Double espresso	3,90€
Café crème	3,00€
Chocolat	3,00€
Déca crème	3,20€
Cappuccino	4,00€
Thé / Infusion	3,80€

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 Jouir, 33cl	6,50€	

COCKTAILS

Mojito	8,00€
Mojito Fraise Basilic (Monin)	8,70€
Mojito Abricot (Monin)	8,50€
Punch maison 20cl (rhum blanc et ambré, jus d'orange, ananas, goyave, citron vert, sirop de Canne, anis étoilé, cannelle et poivre de timut)	7,00€
Chambord Piscine	7,50€
St Germain Spritz	10,50€
Americano	9,00€
Cocktail du moment (Voir Ardoise)	7,00€
Cocktail du moment sans alcool	5,00€
Aperol Spritz	8,00€
Virgin Mojito	7,00€
Virgin Mojito Fraise Basilic	8,00€
Virgin Mojito Abricot	7,50€

APÉRITIFS

Ricard	3,80€
Martini blanc/rouge	4,20€
Porto blanc/rouge	4,00€
Kir cassis	3,20€
Kir pêche/mûre	3,40€
Kir framboise	3,60€
Le vrai Berrichon	4,50€
Rosé Pêche / Pamplémousse	4,50€
Kir pétillant	4,80€

WHISKY

Clan Campbell	5,00€
Campbell Coca	6,50€
Nikka	8,00€
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€
Menthe pastille	6,00€

VINS

ROUGES

	Verre 12cl	25 cl	50 cl	Bouteille
Sancerre "Beauregard" - Domaine Reverdy Ducroux (2022)	6,60€	13,00€	26,00€	39,00€
Menetou-Salon "Chateau de Maupas" - Domaine Remortere (2023)	6,00€	11,00€	22,00€	33,00€
Reuilly "St Vincent" - Domaine Charpentier (2023)	4,00€	8,50€	17,00€	26,00€
Pinot noir "L'enfant rebelle" - Domaine Antoine de la Farge (2022)	6,00€	11,00€	21,00€	28,00€
St Georges St Emilion "Chateau Macquin" (Bordeaux, 2021)	6,00€	11,00€	22,00€	34,00€
St Nicolas de Bourgueil - Domaine Joël Taluau (2023)	6,00€	12,00€	23,00€	34,00€

BLANCS

Sancerre Silex Domaine Reverdy Ducroux (2023)	6,50€	12,00€	26,00€	39,00€
Menetou-Salon "Chateau de Maupas" - Domaine Remortere (2023)	5,00€	9,50€	19,00€	28,00€
Pouilly fumé "Les Charmes" - Domaine Chatelain (2021)	8,00€	15,00€	30,00€	40,00€
 Cuvée prestige - Médaille d'or 2024 EMB (2016)	8,00€	16,00€	31,00€	46,00€
Pouilly fumé - Domaine Pascal Jolivet (2023) ...	9,00€	17,00€	33,00€	45,00€
Reuilly - Domaine Charpentier (2023)	4,00€	8,50€	17,00€	26,00€
IPG Côtes de Gascogne "Charmes" (2021)	6,00€	11,50€	23,00€	35,00€
Quincy "Vieilles vignes" - Domaine Lecomte (2022)	6,00€	11,00€	21,00€	33,00€
Coteaux de Layon - Domaine Château des Rochettes (2022)	6,00€	11,00€	21,00€	30,00€

ROSÉS

Reuilly "Saint Vincent" - Domaine Charpentier (2023)	4,00€	8,50€	17,00€	26,00€
Côtes de Provence "Chateau la Tour de l'Evêque" (2023)	6,00€	12,00€	24,00€	38,00€
Sancerre - Domaine Fournier (2023)	7,00€	14,00€	28,00€	40,00€

CHAMPAGNE

Drappier	10,00€	-	-	85,00€
Champagne Palmer & co, Brut réserve	12,00€	-	-	90,00€
 Crémant de Loire Brut - Domaine de l'été	7,00€	-	-	60,00€



www.chez-jacques.fr

02 48 24 01 37

chezjacques.bourges18@gmail.com

3 place Jacques Cœur 18000 Bourges

