



chez Jacques

MENU AUTOMNE 2025

www.chez-jacques.fr

MENUS

PLAT DU JOUR

12€

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

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

MENU DU PALAIS

35€

Velouté de topinambour, pétales de foie gras et huile de noisette
ou Cromesquis de porc, pomme de terre et d'oignon et compotée de coing

Ballotine de poisson aux herbes (selon arrivage), beurre rouge et purée de potiron **ou** Pavé de Boeuf, jus corsé au vin rouge et purée de pomme de terre persillée

Café ou thé gourmand
ou Crème brûlée au rhum ambré

MENU VEGGIE

30€

VEGAN
100%

Poire rôties au miel du marché et épices, chips de betterave et mesclun

VEGAN
100%

Risotto crémeux au potiron, petits pois, noix et pickles

VEGAN
100%

Crumble pommes-poires-noix et chantilly

MENU ENFANT

12€

(moins de 12 ans)

Pièce de Boeuf et purée de pomme de terre persillée

ou

Ballotine de poisson aux herbes et purée de potiron

Mi-cuit 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 au madère, pain d'épices maison, toast et chutney poire-oignon 25€

ENTRÉES

Terrine de foie gras au madère, pain d'épices maison et chutney poire-oignon 13€

Velouté de topinambour, pétales de foie gras et huile de noisette 11,50€

Cromesquis de porc, pomme de terre et oignon, compotée de coing 11,50€

 Poire rôties au miel du marché et aux épices servie froide, chips de betterave, noix et mesclun .. 11€

SALADES

Saveur d'automne : Lentilles Vertes du Berry, dés de potiron rôti, foie gras, pickles, magret fumé et champignons 15€

Saveur marine et terroir : Salade au saumon fumé, poire rôtie au miel, chèvre de Chavignol, figue, noix et croûtons aux herbes 18€

POISSONS

Noix de Saint Jacques snackées, champignons sautés
au beurre et à l'ail, risotto crémeux 23€

Ballotine de poisson (selon arrivage) aux herbes, beurre
rouge et purée de potiron 20€

PLATS

Suprême de volaille fermière, purée de potiron et jus
réduit au porto 19€

Burger de canard (Rougié) confit, bun'n roll, sauce
fromagère, chutney, Cantal AOP, pickles, salade et
frites maison 21€

Pavé de bœuf, jus corsé au vin rouge et purée de
pomme de terre persillée 19€

Cromesquis de porc, de pomme de terre et oignon,
champignons, noisettes torréfiées et salade mesclun 19€

Poêlée de ris de veau aux champignons de saison et
purée de potiron 25€



Risotto crémeux au potiron, petits pois, noix
et pickles 18€

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pomme de terre persillée, purée de potiron, frites maison, risotto, salade.
Supplément de 4€ pour la deuxième garniture, 3€ pour la salade, 0,50€ pour la sauce
(Jus réduit au porto, sauce fromagère, jus corsé au vin rouge, beurre rouge, sauce aux
champignons).

ÉVÈNEMENTS

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

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

FROMAGE

Crottin de Chavignol, chutney d'oignon et poire,
toast et salade 8€

DESSERTS

Café ou thé gourmand 8,50€

Crème brûlée au rhum ambré 8,50€

Mi-cuit au chocolat noir, glace vanille et
coulis de poire 9€

Mille-feuilles aux coings confits et crème diplomate
à la vanille 9,50€

VEGAN
100%

Crumble pommes-poires-noix et chantilly 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€

COCKTAILS

Mojito	8,00€
Mojito Fraise Basilic (Monin)	9,00€
Jacques Ti Pomme	9,00€
Elixir Vanille	9,00€
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€

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€

DIGESTIFS

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€
Côtes du Rhône - Domaine Ogier	5,00€	10,00€	20,00€	30,00€

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)	-	-	-	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€
Sancerre "La Moussière" - Alphonse Mellot	-	-	-	55,00€
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

