



CHEZ Jacques

MENU HIVER 2026

www.chez-jacques.fr

LES 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€

Soupe à l'oignon et pain gratiné à l'emmental **ou**
Tartine chaude de maquereau, poireau confit et piment d'espelette

Curry de crevettes, mangue, citron vert, cacahuètes torréfiées et
fricassée de quinoa aux légumes sautés **ou**
Pavé de poire de boeuf à la plancha, sauce chimichurri miel-moutarde
et frites de polenta

Crème brûlée à la violette **ou**
Tiramisu au café, amaretto et spéculoos

MENU VEGGIE GOURMAND 30€

VEGAN
SANS GLUTEN

Croustillant de légumes aux
épices douces façon "spring
rolls"

VEGAN
SANS GLUTEN

Fricassée de quinoa aux
légumes sautés, lait de coco,
cacahuètes torréfiées et tuile
de riz soufflé

VEGAN
SANS GLUTEN

Cocktail de fruits frais épicés,
crémeux à l'avocat et chantilly
à la coco

MENU ENFANT 12€ (moins de 12 ans)

Paleron de boeuf et frites
ou

Nouilles aux crevettes

Crème brûlée à la violette
ou

Boule de glace au choix

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

À PARTAGER

Ardoise de foie gras, pain d'épices maison,
chutney mangue-oignon et toasts 25€

LES ENTRÉES

Assiette de foie gras, pain d'épices maison,
chutney mangue-oignon et toasts 13€

Soupe à l'oignon et pain gratiné à l'emmental..... 11€

 Croustillant de légumes aux épices
douces façon "spring rolls" 11€

Tartine chaude de maquereau, poireau confit
et piment d'espelette 11€

Velouté de crevettes tomate-lait de coco et
croûtons à l'ail 13€



LA MARÉE

Noix de Saint Jacques et poireau confit snacké à la plancha, fregola sarda et gastrique agrumes-timut 24€

Curry de crevettes, mangue, citron vert, cacahuètes torréfiées et fricassée de quinoa aux légumes sautés 20€

LES PLATS

Burger au canard confit "Rougié", bun'n roll, Saint Nectaire AOP, chutney, tomate, oignon rouge, mesclun et frites maison 23€

Paleron de bœuf à la bourguignonne confit 12h, timut, lasagne de légumes gratinés au St Nectaire 21€

Pavé de poire de boeuf à la plancha, sauce chimichurri miel-moutarde et frites de polenta 20€

 Fricassée de quinoa aux légumes sautés, lait de coco, cacahuètes torréfiées et tuile de riz soufflé 19€

Pastilla de porc fondant, jus réduit miel épices et sucrose braisée 20€

Poêlée de ris de veau laqués, miel-soja et purée de pomme de terre vanillée 25€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, fricassée de quinoa aux légumes, purée de pomme de terre vanillée, frites de polenta, lasagne de légumes gratinés au St Nectaire, mesclun.
Supplément de 4€ pour la deuxième garniture, 3€ pour le mesclun, 0,50€ pour la sauce (sauce chimichurri miel-moutarde, jus réduit miel-épices, sauce fromagère).

LES ÉVÈNEMENTS

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

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

LE FROMAGE

Assiette de crottin de Chavignol, chutney
mangue-oignon, et mesclun 8€

LES DESSERTS

Café ou thé gourmand 9€

Crème brûlée à la violette 8,50€

Tiramisu au café, amaretto et spéculoos 9€

Pavlova d'hiver aux agrumes, mascarpone et
éclats de chocolat, purée de yuzu "Monin" 9,50€

VEGAN
SANS GLUTEN

Cocktail de fruits frais épicés, crémeux
à l'avocat et chantilly à la coco 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€
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 / Pamplemousse	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

