



CHEZ Jacques

MENU PRINTEMPS 2026

www.chez-jacques.fr

LES MENUS

PLAT DU JOUR

14€

+ 2,00€ avec 1/2 Perrier fines bulles
+ Café gourmand **ou** crème brûlée 18,50€
+ Thé gourmand 19,50€

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

MENU DU PALAIS

36€

Œuf cocotte, crème d'asperge, riz soufflé et fleur de sureau **ou**
Chartreuse Berrichonne à la truite et au crottin de Chavignol

Pièce du boucher en gremolata et pommes de terre grenaille confites à
l'ail **ou**

Filet de sandre, crémeux de petits pois et carottes fanes

Café ou thé gourmand **ou**
Crème brûlée au fruit de la passion

MENU VEGGIE GOURMAND 30€

VEGAN
SANS GLUTEN

Crémeux de petits pois, huile à la menthe et granola croquant aux graines

VEGAN
SANS GLUTEN

Risotto d'épeautre façon primavera (petits pois, fèves, radis, herbes), asperges vertes

VEGAN
SANS GLUTEN

Salade de fraise et rhubarbe confite, chantilly à la verveine

MENU ENFANT 12€ (moins de 12 ans)

Pièce du boucher
ou

Filet de poulet mariné

Crème brûlée fruit de la passion

ou

Boule de glace au choix

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

À PARTAGER

Ardoise de foie gras mi-cuit, chutney
oignon rhubarbe, brioche tiède et toasts 25€

Rocamadour rôti, salade de jeunes pousses,
noix et miel 19€


LES ENTRÉES

Assiette de foie gras mi-cuit, chutney
oignon rhubarbe brioche tiède et toast 14€

Rocamadour rôti, salade de jeunes pousses,
noix et miel 10€

Chartreuse Berrichonne à la truite et crottin
de Chavignol 11€

Œuf cocotte, crème d'asperge, riz soufflé et
fleur de sureau 9€

 Crèmeux de petits pois, huile à la
menthe et granola croquant aux graines 9€


SALADE PRINTANIÈRE

Asperges vertes, truite, œuf mollet,
crottin de Chavignol, pomme Granny Smith,
tomates, salade 18€

LA MARÉE

- Filet de sandre, crémeux de petits pois, carottes fanes
et leur jus réduit au gingembre 21€
- Noix de St-Jacques à la plancha, risotto d'épeautre
aux petits pois, fèves et sauce Bigarade 24€

LES PLATS

- Côte de cochon de montagne en charcutière
(cornichons, moutarde, vin blanc) et purée de
céleri rave, beurre noisette 23€
- Pièce du boucher en gremolata (purée ail/persil/olives)
et pommes de terre grenaille confites à l'ail 21€
- Burger de canard maison « Rougié » bun'n roll,
sauce bigarade, fromage de brebis, tomate, oignons
rouge, salade et frites maison..... 23€
- Ris de veau, crumble de pistaches, jus au madère,
purée de céleri rave, beurre noisette 25€
- Côtelettes d'agneau grillées, beurre maître d'hôtel
menthe-citron, flan de pomme de terre et carottes fanes 24€
- Filet de poulet mariné estragon-citron vert-moutarde
à l'ancienne et risotto d'épeautre 19€
-  Risotto d'épeautre façon primavera (petits pois,
fèves, radis, herbes), asperges vertes 18€

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Flan de pomme de terre, purée de céleri, frites, pommes de terre grenaille, risotto
d'épeautre, salade.
Supplément de 4€ pour la deuxième garniture, 3€ pour la salade, 0,50€ pour la sauce
(beurre noisette, jus au madère, beurre maître d'hôtel menthe-citron).

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€

Fontainebleau aux framboises, mousseline à la faisselle de Rians et éclats de pistaches 9,50€

VEGAN
SANS GLUTEN


Salade de fraise et rhubarbe confite, chantilly à la verveine 8,50€

Marquise au chocolat, glace vanille et tuile cacao-noisettes 9,50€



Crème brûlée fruit de la passion zeste de citron vert 8,50€



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 chaud	4,50€
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€
Mojito Rhubarbe Thym Citron ...	10,00€
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	9,00€
Virgin Mojito	7,00€
Virgin Mojito Fraise Basilic	8,00€
Virgin Mojito Rhubarbe	
Thym Citron	10,00€

APÉRITIFS

Ricard	3,80€
Martini blanc/rouge	4,50€
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	3,50€
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 (2023)	7,00€	14,00€	27,00€	39,00€
Sancerre "Louis Marie" - Domaine Reverdy Ducroux (2023)	-	-	-	44,00€
Menetou-Salon "Chateau de Maupas" - Domaine Remortere (2024)	6,00€	12,00€	22,00€	32,00€
Reuilly "St Vincent" - Domaine Charpentier (2023)	5,00€	10,00€	18,00€	26,00€
Pinot noir "L'enfant rebelle" - Domaine Antoine de la Farge (2023)	5,50€	11,00€	20,00€	28,00€
St Georges St Emilion "Chateau Macquin" (Bordeaux, 2022)	6,50€	13,00€	25,00€	35,00€
St Nicolas de Bourgueil - Domaine Joël Taluau (2023)	6,00€	11,00€	20,00€	27,00€


BLANCS

Sancerre Silex Domaine Reverdy Ducroux (2024)	7,50€	14,00€	27,00€	40,00€
Menetou-Salon "Chateau de Maupas" - Domaine Remortere (2024)	6,00€	11,00€	21,00€	29,00€
Pouilly fumé "Les Charmes" - Domaine Chatelain (2023)	6,50€	12,00€	23,00€	34,00€
 Cuvée prestige - Médaille d'or 2024 EMB (2016)	-	-	-	39,00€
Reuilly - Domaine Charpentier (2023)	5,00€	10,00€	18,00€	26,00€
Sancerre "La Moussière" - Alphonse Mellot	-	-	-	50,00€
Quincy "Vieilles vignes" - Domaine Lecomte (2023)	6,50€	12,00€	23,00€	32,00€
Coteaux de Layon - Domaine Château des Rochettes (2024)	6,00€	11,00€	20,00€	29,00€

ROSÉS

Reuilly "Saint Vincent" - Domaine Charpentier (2025)	5,00€	10,00€	18,00€	26,00€
Côtes de Provence "Chateau la Tour de l'Evêque" (2024)	6,50€	12,00€	23,00€	35,00€
Sancerre - Domaine Fournier (2024)	7,00€	13,00€	26,00€	38,00€

CHAMPAGNE

Drappier	10,00€	-	-	70,00€
Champagne Palmer & co, Brut réserve	12,00€	-	-	75,00€
 Crémant de Loire Brut - Domaine de l'été	7,00€	-	-	60,00€

CHEZ Jacques

www.chez-jacques.fr

02 48 24 01 37

chezjacques.bourges18@gmail.com

3 place Jacques Cœur 18000 Bourges

