



CHEZ Jacques

MENU AUTOMNE 2026

www.chez-jacques.fr



LES MENUS

FORMULES SEMAINE

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

PLAT	14€
ENTRÉE+PLAT	
ou PLAT+DESSERT	18.90€
ENTRÉE+PLAT+DESSERT	22.90€
½ PERRIER 2€ / CAFÉ 1€	

MENU DU PALAIS

36€

Maquereau à la flamme, vinaigrette fumée et sauce huître
ou Huîtres n°3 par 4 de la cabane d'Adrien (Noirmoutier)
ou Escargots en persillade par 9

Onglet de Bœuf Angus, échalotes confites,
Purée de pommes de terre crème de poivre de voastiperifery
ou Filet de bar grillé et risotto de courges au safran

Crème brûlée vanillée
ou Pavlova butternut, poire, meringue et crème montée

MENU VEGGIE GOURMAND 32€



Panna cotta de cèpes, espuma
lentilles du Berry



Risotto de courges au safran,
chèvre frais, noix et pomme
acidulée



Financier amande poire
fondante et coulis de poire au
timut

MENU ENFANT 14€ (moins de 12 ans)

Poulet croustillant frites
ou

Filet de bar grillé frites

Crème brûlée vanillée

ou
2 boules de glace au choix

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

LES ENTRÉES

Panna cotta de cèpes, espuma de lentilles
du Berry et magret séché maison 11€



Version Végé sans magret

Maquereau à la flamme, vinaigrette fumée
et sauce huître 13€

Escargots en coquille par 9/18 14€/26€

Huîtres de la cabane d'Adrien (Noirmoutier)
par 6/12 18€/34€

Foie gras au thé fumé, biscuit amande et
cranberry, seul/à partager 17€/28€

Saint-Jacques poêlées, pickles de corail,
citron et herbes fraîches 13€

SALADE AUTOMNALE

Salade, butternut confite, Chavignol, crème
aigrette à l'huile de noix et magret de
canard maison 21€



LES POISSONS

Poulpe et salsifis brûlés, crème de salsifis et jus de coquillage persillé 23€

Filet de bar grillé et risotto de courges au safran 24€

LES PLATS

Souris d'agneau confite 7h, et son jus corsé à la sarriette 27€

Burger :

Steak de canard, crème de Chavignol, cèpes grillés, échalotes confites, condiment poire et bun's brioché 23€

Onglet de bœuf Angus, échalotes confites, purée de pommes de terre et crème au poivre de voastiperifery (poivre de Madagascar) 25€

Ris de veau grillé, crème de champignon jus réduit à la sarriette et palet de butternut 28€



Risotto de courges au safran, chèvre frais, noix et pomme acidulée 21€

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Poivre de Voastiperifery : Thé & Café-in (Bourges, 18)

Œufs : Ferme de la grenouille (La Chapelle-Saint-Ursin, 18)

Farine et lentilles vertes du Berry : Maison Cibelle (Saint-Georges-sur-Arnon, 18)

Safran : Berry 3 Sens (Moulins-sur-yèvre, 18)

Huile de noix : Huilerie d'Auron (Dun-sur-Auron, 18)

Thé fumé : (Lapsang) Maison Mercier (Bourges, 18)

Légumes : Le Goût des saisons (Saint-Martin-d'Auxigny, 18)

Escargot : L'escargouillette, Laurent Mierzynski (Chabris, 36)

LES FROMAGES

Nos fromages de chèvre de la région :
Sainte Maure de Touraine, Pyramide de Valençay
et Chavignol AOP 12€

LES DESSERTS

Café ou thé gourmand 10€

Crème brûlée vanillée 9€

Pavlova butternut, poire, meringue et crème
montée 11€

Sablé à la farine de lentilles, confit de pommes
et vin de figues maison 12€

 Financier amande poire confite et
coulis de poire au Timut 11€



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	3,10€
Diabolo (Sirop Monin)	3,80€
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, Tomato, Fraise, Mangue, Abricot, Litchi	3,50€

EAUX

 Vittel 1L	6,00€
1/2 Vittel	3,00€
1/4 Vittel	2,20€
1/4 Vittel (Sirop Monin)	2,50€
Chateldon 75cl	7,00€
Eau Saint Amand 1L	6,50€
1/2 Eau St Amand	3,50€
1/2 San Pellegrino	3,50€

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00€
Décaféiné	2,20€
Noisette	2,10€
Décaféiné Noisette	2,30€
Café allongé	2,10€
Décaféiné allongé	2,30€
Double espresso	3,90€
Café crème	3,00€
Décaféiné crème	3,20€
Cappuccino	4,00€
Chocolat chaud	4,50€
Thé / Infusions	3,80€

BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Floreffe	4,20€	5,20€	8,00€
La Licorne	4,50€	5,50€	8,40€
Affligem Blanche	4,80€	5,50€	9,00€
Bière Picon	4,80€	6,50€	9,50€
Monaco	3,80€	5,00€	7,60€
Panaché	3,50€	4,60€	7,00€

COCKTAILS

Mojito	8,00€
Mojito Fraise Basilic ou Poire (Monin)	9,00€
Chambord Piscine	7,50€
St Germain Spritz	10,50€
Americano	9,00€
Apérol Spritz	9,00€
Cocktail du moment (Voir Ardoise)	7,00€
Cocktail du moment sans alcool	6,00€
Virgin Mojito	7,00€
Virgin Mojito Fraise Basilic ou Poire (Monin)	8,00€

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€
Kirpétillant	4,80€
Le vrai Berrichon	4,50€
Rosé Pêche / Pamplémousse	3,50€

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 Remoortere (2024)	6,50€	12,00€	22,00€	32,00€
Reuilly "St Vincent" - Domaine Charpentier (2024)	6,00€	11,00€	20,00€	28,00€
Pinot noir "L'enfant rebelle" - Domaine Antoine de la Farge (2024)	6,50€	12,00€	22,00€	28,00€
St Georges St Emilion "Chateau Macquin" (Bordeaux, 2023)	6,50€	13,00€	25,00€	35,00€
St Nicolas de Bourgueil - Domaine Joël Taluau (2024)	6,00€	11,00€	20,00€	27,00€
Chorey-les-Beaune - Maison Paul Maneney (Bourgogne, 2023)	8,00€	15,00€	29,00€	41,00€

VINS BLANCS

Sancerre Silex Domaine Reverdy Ducroux (2025)	7,50€	14,00€	27,00€	40,00€
Menetou-Salon "Chateau de Maupas" - Domaine Remoortere (2025)	6,00€	11,00€	21,00€	29,00€
Pouilly fumé "Les Charmes" - Domaine Châtelain (2023)	6,50€	12,00€	23,00€	34,00€
 Cuvée prestige - Médaille d'or 2024 EMB (2016)	-	-	-	39,00€
Reuilly - Domaine Charpentier (2024)	6,00€	11,00€	20,00€	28,00€
Sancerre "La Moussière" - Alphonse Mellot (2024)	-	-	-	45,00€
Quincy "Vieilles vignes" - Domaine Lecomte (2024)	6,50€	12,00€	23,00€	32,00€
Coteaux de Layon - Domaine Château des Rochettes (2024)	6,00€	11,00€	21,00€	29,00€
Rully villages blanc 2024 - Domaine la Pommardière, Jean-Marc Boillot (Bourgogne) ..	7,00€	13,00€	25,00€	35,00€

VINS ROSÉS

Reuilly "Saint Vincent" - Domaine Charpentier (2025)	6,00€	11,00€	20,00€	28,00€
Côtes de Provence "Chateau la Tour de l'Evêque" (2025)	6,50€	12,00€	23,00€	35,00€
Sancerre - Domaine Fournier (2025)	7,00€	13,00€	26,00€	38,00€

CHAMPAGNE & PÉTILLANTS

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€
AOC Clairette de die Brut	6,00€	-	-	40,00€



www.chez-jacques.fr

02 48 24 01 37

chezjacques.bourges18@gmail.com

3 place Jacques Cœur 18000 Bourges

