Notre histoire

Face au palais Jacques-Cœur, une table berruyère depuis plus de quatre-vingts ans.

1945 Face au palais de Jacques Cœur, un restaurant ouvre ses portes sous le nom de son illustre voisin : le *Jacques Cœur*. La maison devient vite une table étoilée et l'un des rendez-vous gourmands de Bourges.

1950 On réserve parfois deux mois à l'avance, jusqu'aux clients venus de Californie. Jean Marais et Michel Simon comptent parmi les visiteurs de la maison.

2013 François Emeret offre à la salle un décor contemporain. La famille Chauvineau reprend ensuite les lieux et les rebaptise *Chez Jacques*.

2022 Entré dans la maison comme chef de rang, Johan Bezet en devient responsable de salle, puis directeur. En 2022, il rachète le restaurant et le fait entrer dans la bistronomie : la convivialité du bistrot, l'exigence de la gastronomie, une carte qui change au fil des saisons et des produits du Berry.

2025 Johan devient propriétaire des murs. Chez Jacques est désormais pleinement chez lui.

2026 Arrivée du chef Quentin Suratteau. Sa cuisine bistronomique, instinctive et de saison, fait la part belle aux producteurs du Berry et ouvre un nouveau chapitre de la maison.

Nos menus

FORMULES SEMAINE

Du lundi au vendredi, le midi uniquement · hors week-end et jours fériés

Plat ..... 14,00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert ..... 18,90 €

Entrée + Plat + Dessert ..... 22,90 €

½ Saint-Amand 2 € · café 1 €

MENU DU PALAIS ..... *36 €*

Escargots en coquille de l'Escargouillette, par Laurent Mierzynski

ou

Carpaccio de Saint-Jacques, clémentine brûlée et noisettes torréfiées

---

Carpe de la Brenne, panais en déclinaison et jus de viande à l'ail noir

ou

Suprême de pintade française au poivre long, lentilles du Berry et jus à l'huile de noix

---

Nos fromages de chèvre de la région

ou

Crème brûlée infusée au mélilot et fleur de sel

MENU VÉGÉTARIEN ..... *32 €*

Chou-fleur rôti au beurre fumé, miso blanc et café

Risotto de freekeh et héliantis en trois façons

Ananas brûlé, espuma au poivre de Timut et gel citron vert et cerfeuil

MENU SIGNATURE ..... 43 €

VIN SUGGÉRÉ
au verre de 10 cl, en option

Huîtres de Noirmoutier en création, par 6
ou
Lingot de foie gras au Reuilly blanc, lentilles du Berry et coing

Sylvaner 5,00 € ou gewurztraminer 5,50 €

Pomme de ris de veau dorée, topinambours et jus de mûre
ou
Saint-Jacques snackées, freekeh torréfié et crème d'héliantis

Hautes-Côtes de Beaune 7,50 € ou Rully 7,50 €

Crémeux de chocolat noir et clémentine
ou
Tatin berrichonne, sablé à la farine de lentilles

Coteaux du Layon 5,50 €

Les vins sont de simples suggestions : prenez-en un, deux, trois... ou aucun.
Servis au verre de 10 cl, 1 € moins cher qu'à la carte, avec le plat de votre choix.

MENU ENFANT ..... 14 €

Moins de 12 ans

Poulet croustillant, frites
ou
Filet de carpe, frites

Crème brûlée au mélilot
ou
2 boules de glace au choix

Jus d'orange, Coca-Cola ou sirop à l'eau

Les entrées

CHOU-FLEUR RÔTI AU BEURRE FUMÉ, MISO BLANC ET CAFÉ — *11 €*

Crème de miso blanc, condiment café vert et citron noir, pickles de tiges de chou-fleur, granola salé aux graines · végétarien

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES — *13 €*

Clémentine brûlée, noisettes torréfiées, vinaigrette clémentine-yuzu, miel et vinaigre de cidre, dés de céleri-rave grillé

ESCARGOTS EN COQUILLE DE L'ESCARGOUILLETTE — *14 € · 26 €*

Par Laurent Mierzynski, Chabris · par 9 ou par 18

TARTARE DE VEAU AUX HUÎTRES DE NOIRMOUTIER — *14 €*

Condiment poire, huile de céleri grillé, poire fraîche

LINGOT DE FOIE GRAS AU REUILLY BLANC, LENTILLES DU BERRY ET COING — *17 € · 28 €*

Crème de lentilles, lentilles entières, jus court aux lentilles

HUÎTRES DE NOIRMOUTIER EN CRÉATION, PAR 6 — *20 €*

2 au poivre de Sichuan, 2 aux fruits de la passion, 2 au miso-wasabi

HUÎTRES DE LA CABANE D'ADRIEN — *18 € · 34 €*

Noirmoutier · par 6 ou par 12

Les poissons

CARPE DE LA BRENNE — *23 €*
Panais en déclinaison et jus de viande à l'ail noir

SAINT-JACQUES SNACKÉES — *25 €*
Freekeh torréfié, crème d'héliantis et condiment à l'huile de cameline

Les plats

SUPRÊME DE PINTADE FRANÇAISE AU POIVRE LONG — *23 €*
Lentilles du Berry et jus de pintade à l'huile de noix

BURGER DE CANARD, BUTTERNUT ET TOMME DU BERRY — *24 €*
Steak de canard, palet de butternut rôti, crème de sauge, salade et frites de pommes de terre locales

ONGLET DE BŒUF ANGUS — *25 €*
Échalotes confites, crème de Chavignol et frites de pommes de terre locales

ÉPAULE D'AGNEAU FAÇON CHOU FARCI — *27 €*
Courges musquées

POMME DE RIS DE VEAU DORÉE — *28 €*
Topinambours en textures et jus de mûre

RISOTTO DE FREEKEH ET HÉLIANTIS EN TROIS FAÇONS — *21 €*
Légumes de saison · végétarien

Les fromages

NOS FROMAGES DE CHÈVRE DE LA RÉGION — *12 €*
Selles-sur-Cher, Pouligny-Saint-Pierre et Chavignol AOP

Les desserts

CRÈME BRÛLÉE AU MÉLILOT FRANÇAIS — *9 €*
Parfum de foin et d'amandes

CAFÉ OU THÉ GOURMAND — *10 €*

ANANAS BRÛLÉ — *11 €*
Espuma au poivre de Timut et gel citron vert et cerfeuil · végan

TATIN BERRICHONNE — *12 €*
Sablé à la farine de lentilles et pomme de Saint-Martin

CRÉMEUX DE CHOCOLAT NOIR — *14 €*
Clémentine en segments, crumble au grué de cacao et huile d'olive de Kalamata

Nos producteurs d'ici et d'ailleurs

Une cuisine de saison commence chez ceux qui cultivent, élèvent et transforment. Voici les femmes et les hommes de la région et d'ailleurs qui remplissent nos assiettes.

LÉGUMES	Le Goût des Saisons · Guillaume Lajoinie Saint-Martin-d'Auxigny Aux Jardins du Soubeau Morthomiers
CHAVIGNOL	Romain Dubois Crottin de Chavignol AOP
ŒUFS	Ferme de la Grenouille La Chapelle-Saint-Ursin
FARINE & LENTILLES VERTES DU BERRY	Maison Cibelle Saint-Georges-sur-Arnon
NOS HUILES	Huilerie d'Auron Dun-sur-Auron
CARPE DE LA BRENNE	Fishbrenne Pouligny-Saint-Pierre (36)
ESCARGOTS	L'Escargouillette · Laurent Mierzynski Chabris
POIVRES TIMUT & SICHUAN	Thé & Café-in Bourges
FROMAGER	Tout un plateau · Crémerie Gordaine Bourges

Merci à eux.

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 €
Kir pétillant	6,00 €
Le vrai Berrichon	5,00 €
Rosé pêche / pamplemousse	5,00 €

Whisky

Clan Campbell	5,00 €
Campbell coca	7,00 €
Nikka	9,00 €

Champagne & pétillants

	VERRE	BOUTEILLE
Champagne Drappier	12,00 €	80,00 €
Champagne Palmer & Co, Brut Réserve	13,00 €	85,00 €
Crémant de Loire Brut *Domaine de l'été*	7,00 €	60,00 €
AOC Clairette de Die Brut	6,00 €	40,00 €

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Cocktails

Mojito	8,50 €
Mojito fraise-basilic *(Monin)*	10,00 €
Chambord Piscine	10,50 €
Saint-Germain Spritz	10,50 €
Americano	9,00 €
Apérol Spritz	10,00 €
Cocktail du moment *(voir ardoise)*	7,00 €
Cocktail du moment sans alcool	6,00 €
Virgin Mojito	7,00 €
Virgin Mojito fraise-basilic *(Monin)*	8,00 €

Bières pression

	25 CL	33 CL	50 CL
Abbaye de Floreffe	5,50 €	7,00 €	10,00 €
La Mellottée	5,30 €	6,00 €	9,50 €
Affligem Blanche	5,50 €	7,00 €	10,50 €
Bière Picon	5,50 €	7,00 €	10,50 €
Monaco	3,80 €	5,00 €	7,60 €
Panaché	3,50 €	4,60 €	7,00 €

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VIGNOBLES DU CENTRE-LOIRE

Sancerre, Pouilly, Menetou-Salon, Quincy et Reuilly :
les vignes de nos voisins, à moins d'une heure de Bourges.

Les blancs

PRIX EN €	VERRE 12 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
Sancerre « Silex » *Sauvignon, minéral · sol : silex · Reverdy Ducroux · 2025*	8,50	15,50	30,00	45,00
Menetou-Salon « Château de Maupas » *Sauvignon, frais et fruité · sol : limons · Remoortere · 2025*	6,50	11,50	22,00	31,00
Pouilly-Fumé « Les Charmes » *Sauvignon, fumé · sol : argile à silex et calcaire · Châtelain · 2023*	7,00	13,50	24,50	34,00
Quincy « Vieilles vignes » *Sauvignon, vif · sol : sables et graviers · Lecomte · 2024*	6,50	12,50	24,00	32,00
Reuilly *Sauvignon, léger · sol : marnes et sables · Charpentier · 2025*	6,00	11,00	20,50	30,00
Sainte Agathe *Sacy (tressallier), floral et vif · sol : micaschistes · Domaine du Chaillot · 2024*	6,50	12,50	24,00	30,00

UNIQUEMENT À LA BOUTEILLE

Sancerre « La Moussière » *Sauvignon, ample · sol : marnes kimméridgiennes · Alphonse Mellot · 2024*	–	–	–	60,00
Pouilly-Fumé Cuvée prestige *Sauvignon, mûr et complexe · sol : argile à silex et calcaire · Médaille d'or 2024 EMB · 2016*	–	–	–	44,00
Pouilly-Fumé · demi-bouteille 37,5 cl *Sauvignon, fumé · sol : argile à silex et calcaire · Domaine Laporte · 2023*	–	–	–	30,00

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VIGNOBLES DU CENTRE-LOIRE

Pinot noir, gamay et pinot gris, de Sancerre à Châteaumeillant, aux portes du Berry.

Les rouges

PRIX EN €	VERRE 12 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
Sancerre « Beauregard » *Pinot noir, fruité et soyeux · sol : argilo-calcaire · Reverdy Ducroux · 2023*	8,50	15,00	29,00	42,00
Menetou-Salon « Château de Maupas » *Pinot noir, fruité · sol : marnes kimméridgiennes · Remoortere · 2025*	7,00	13,50	26,00	38,00
Reuilly « Saint-Vincent » *Pinot noir, léger · sol : marnes et sables · Charpentier · 2024*	6,00	11,00	20,50	30,00
Pinot noir « L'enfant rebelle » *Pinot noir, fruité et gourmand · sol : marnes kimméridgiennes · Antoine de la Farge · 2024*	6,50	12,00	22,00	30,00
Châteaumeillant *Gamay et pinot noir, souple · sol : micaschistes · Domaine du Chaillot · 2022*	6,50	13,50	25,50	38,00

UNIQUEMENT À LA BOUTEILLE

Sancerre « Louis-Marie » *Pinot noir, ample et complexe · sol : argilo-calcaire · Reverdy Ducroux · 2023*	–	–	–	52,00

Les rosés

Reuilly « Saint-Vincent » *Pinot gris, délicat · sol : marnes et sables · Charpentier · 2025*	6,00	11,00	20,50	30,00
Châteaumeillant *Gamay, frais · sol : micaschistes · Domaine du Chaillot · 2025*	6,50	12,00	22,00	32,00
Sancerre *Pinot noir, fruité et frais · sol : argilo-calcaire · Fournier · 2025*	8,00	15,00	29,00	43,00

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

D'autres vignobles

PRIX EN €	VERRE 12 CL	25 CL	50 CL	BOUTEILLE
ALSACE				
Sylvaner *Sec et léger · sol : marno-calcaire · Gustave Lorentz · 2024*	6,00	11,00	20,00	28,00
Gewurztraminer *Aromatique et épicé · sol : marno-calcaire · Gustave Lorentz · 2024*	6,50	12,00	22,00	30,00
Vendange tardive *Liquoreux, fruits confits · sol : marno-calcaire · Gustave Lorentz · 2018 · 75 cl*	–	–	–	75,00
VAL DE LOIRE				
Coteaux du Layon *Anjou · chenin, moelleux · sol : schistes · Château des Rochettes · 2024*	6,50	12,00	23,00	32,00
Saint-Nicolas-de-Bourgueil *Touraine · cabernet franc, souple · sol : sables et graviers · Joël Taluau · 2024*	6,00	11,00	20,00	29,00
BOURGOGNE				
Rully villages *Côte chalonnaise · chardonnay, rond · sol : argilo-calcaire · Jean-Marc Boillot · 2024*	8,50	16,00	31,00	46,00
Hautes-Côtes de Beaune *Côte de Beaune · pinot noir, élégant · sol : argilo-calcaire · Maison Paul Maneney · 2023*	8,50	15,50	30,00	45,00
BORDEAUX				
Saint-Georges-Saint-Émilion *Rive droite · merlot, rond · sol : argilo-calcaire · Château Macquin · 2023*	7,00	13,50	25,50	40,00
PROVENCE				
Côtes de Provence *Rosé, sec et frais · sol : schistes · Château la Tour de l'Évêque · 2025*	7,00	13,50	25,50	40,00

3 place Jacques Cœur · 18000 Bourges · 02 48 24 01 37
chezjacques.bourges18@gmail.com · www.chez-jacques.fr

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Softs

Coca-Cola 33 cl ..... 3,50 €
Coca-Cola Zéro 33 cl ..... 3,50 €
Coca-Cola tranche 33 cl ..... 3,80 €
Coca-Cola sirop 33 cl ..... 3,80 €
Fuzetea (thé pêche) 25 cl ..... 3,60 €
Limonade 25 cl ..... 3,10 €
Diabolo *(sirop Monin)* ..... 3,80 €
Sirop à l'eau *(sirop Monin)* ..... 2,30 €
Schweppes Tonic 25 cl ..... 3,60 €
Perrier 33 cl ..... 4,00 €
Perrier tranche 33 cl ..... 4,30 €
Jus de fruits 25 cl ..... 3,90 €
Orange, pomme, tomate, fraise, mangue, abricot
Jus de litchi 25 cl ..... 4,50 €

Eaux

Vittel 1 L ..... 6,00 €
1/2 Vittel ..... 3,00 €
1/4 Vittel ..... 3,20 €
1/4 Vittel + sirop *(Monin)* ..... 3,60 €
Châteldon 75 cl ..... 7,00 €
Eau Saint-Amand 1 L ..... 6,50 €
1/2 Eau Saint-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 expresso	3,90 €
Café crème	3,00 €
Décaféiné crème	3,20 €
Cappuccino	4,00 €
Chocolat chaud	4,50 €
Thé / infusions	3,80 €

Digestifs

Diplomático *(rhum)*	9,00 €
Baileys	6,00 €
Armagnac	6,00 €
Calvados	6,00 €
Cognac	6,50 €
Get 27	6,50 €
Get 31	6,50 €
Limoncello	6,00 €
Eaux-de-vie	6,50 €
Poire, mirabelle, prune, framboise	
Menthe pastille	6,00 €

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Allergènes

Plat	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ENTRÉES														
Chou-fleur rôti, miso et café	●					●	●							
Carpaccio de Saint-Jacques								●	●			●		●
Escargots en coquille							●							●
Tartare de veau aux huîtres									●					●
Lingot de foie gras												●		
Huîtres en création						●								●
Huîtres de la cabane d'Adrien														●
POISSONS ET PLATS														
Carpe de la Brenne				●										
Saint-Jacques snackées	●						●							●
Suprême de pintade								●						
Burger de canard	●		●				●							
Onglet de bœuf Angus							●							
Épaule d'agneau, chou farci	●		●											
Pomme de ris de veau	●						●							
Risotto de freekeh	●						●							
FROMAGES ET DESSERTS														
Fromages de chèvre							●							
Crème brûlée au mélilot			●				●							
Café ou thé gourmand	●		●				●							
Ananas brûlé														
Tatin berrichonne	●		●				●							
Crémeux de chocolat noir	●		●			●	●							

1. Gluten
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Sésame
12. Sulfites
13. Lupin
14. Mollusques

Nos plats sont préparés dans une cuisine où sont présents tous ces allergènes. En cas d'allergie, merci de le signaler à notre équipe.

CHEZ jacques

www.chez-jacques.fr

02 48 24 01 37

chezjacques.bourges18@gmail.com

3 place Jacques Cœur · 18000 Bourges

Retrouvez-nous sur notre site

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.