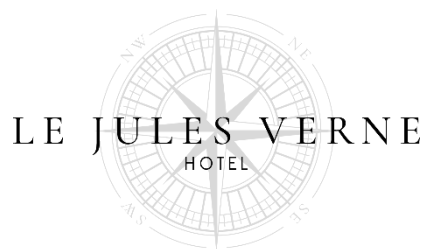


Nos entrées / Ours starters	Entrées	Plat
Salade César Poulet <i>Chicken caesar salad</i>	16€	22€
Ardoise de fromages locaux <i>Plate of local cheese</i>		21€
Ardoise de Charcuterie régionale <i>Plate of Local delicatessen</i>		21€
Ardoise de mixte charcuterie & fromage <i>Plate of cheese and delicatessen</i>		23€
Tomates anciennes, mozzarella au pesto, olives basilic <i>Heirloom tomatoes, mozzarella with pesto, black olives, basil</i>	16€	22€
Salade Savoyarde avec reblochon sur toasts, Miel, noix et jambon cru de pays <i>Savoyard salad with reblochon cheese on toast, honey, walnuts and raw country ham</i>	18€	26€
Tartare de saumon frais, tomates, avocat et suprême d'orange <i>Fresh salmon tartare, tomatoes, avocado and suprême of orange</i>	18€	
Croustillant de gambas & coco, chutney de mangue <i>Crispy king prawns & coconut, mango chutney</i>	21€	
Friture de Joels avec sa sauce tartare et salade <i>Fried Joels fish with tartar sauce and salad</i>	15€	

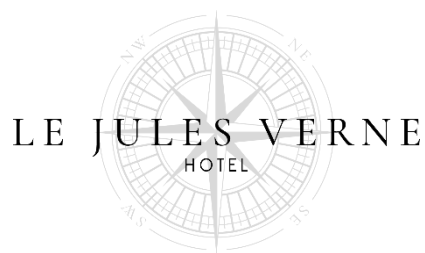


La pêche du Jules Verne / The Jules Verne's fishing

Filets de perche frits, sauce tartare, salade & frites <i>Fried perch fillets, tartar sauce, French fries and salad</i>	31€
Filets de perche façon meunières, ou sauce crémée citron, vin blanc, salade & frites <i>Fried perch fillets, tartar sauce, French fries and salad</i>	33€
Filet du marché à la plancha, Purée de patates douces, carottes et petits légumes de saisons <i>Filet from the market "à la plancha", mashed sweet potatoes, carrots and small seasonal vegetable.</i>	29€

Nos viandes et volailles / Ours Meats and poultry

Filet de bœuf, écrasé de pomme de terre, poêle de champignons <i>Beef tenderloin, mashed potatoes, mushroom pan</i>	34€
Suprême de Volaille braisé sauce champignons Ecrasé de pomme de terre et petits légumes de saison <i>Supreme Braised Chicken with mushroom sauce, mashed potatoes and seasonal vegetable</i>	29€



Les douceurs du Jules Verne / Jules Verne's sweets

Tarte aux pommes, glace à la vanille <i>Apple tart with vanilla ice cream</i>	10€
Crème brûlée vanille <i>Vanilla creme brulee</i>	10€
Tiramisu au café <i>Italian tiramisu</i>	10€
Carpaccio d'ananas aromatisé à la menthe et glace coco <i>Pineapple carpaccio with coconut ice cream</i>	10€
Moelleux au chocolat, mousse mascarpone et glace vanille <i>Chocolate cake, mascarpone mousse and vanilla ice cream</i>	10€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	12€
Glaces et sorbets (1, 2, 3 boules) <i>Sorbets and Ice-Cream</i>	3-6-9€
<i>(Vanille, chocolat, café, génépi, menthe, cookie, rhum raisin Citron jaune ou vert, mangue myrtille, framboise, fruit de la passion, cassis, fraise, pistache)</i>	
Supplément chantilly / Whipped cream	1.50€

Demandez aussi notre carte des coupes glacées



Menu Le Jules

Tomates anciennes, mozzarella au pesto, olives noires, basilic

Heirloom tomatoes, pesto, mozzarella, black olives, basil



Filets de perche frits, sauce tartare, salade & Frites

Fried perch fillets, tartar sauce, French fries and salad



Moelleux au chocolat, mousse mascarpone

Chocolate cake, mascarpone mousse

49€

Menu Le P'tit Jules (Menu Enfant/ Kids menu)

Filets de perche frits, sauce tartare, frites salade

Fried Perch filets, tartar sauce, french fries and salad.

Ou /or

Steack haché, frites

Steak with french fries



Moelleux au chocolat, mousse mascarpone

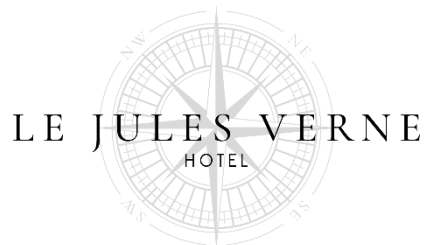
Chocolate cake, mascarpone mousse

Ou / or

Boule de glace au choix

Scoop of ice cream

20€



½ BT

75cl

VINS BLANC / WHITE WINE

Savoie

Chignin Bergeron <i>Fleur de Roussanne 2020</i>	27€	42€
Roussette Altesse <i>Cuvée Gastronomie 2020</i>	18€	36€
Roussette <i>Château de Monterminod 2020</i>	32€	
Apremont <i>Fleur de Jacquere</i>	20€	35€

Côte de Rhône

Condrieu Invitare M <i>Chapoutier 2019</i>		79€
---	--	------------

Beaujolais

Chardonnay , <i>AOC Château des Ravatys 2021</i>		35€
---	--	------------

Bourgogne

Saint Véran <i>TRENEL 2021</i>		58€
Puilly-Fuissé <i>TRENEL 2020</i>		75€

Alsace

Gewurztraminer <i>Eric Rominger 2016</i>		48€
Pinot Gris <i>Eric Rominger 2016</i>		39€

Bordeaux

Sauternes <i>SO Bastor Lamontagne 2016</i>		72€
Sauternes <i>Château d'Arche 1998</i>		139€
Dom Pajot <i>Le Noisette 2017 Vin de Gascogne</i>		47€

VINS ROSE / ROSE WINE

Savoie

Pure Savoie <i>Gamay 2021</i>		39€
--------------------------------------	--	------------

Beaujolais

Air de rosé <i>Château des Ravatys 2021</i>		37€
--	--	------------

Côte de Provence

Minuty <i>Prestige 2021</i>	34€	42€
Whispering Angel <i>2021</i>	27€	45€
Rosé et Or <i>2021</i>		39€



<u>Champagne</u>	½ BT	75cl
Moët & Chandon <i>Impérial Brut</i>	55€	99€
Moët & Chandon Rosé <i>Impériale</i>	74€	145€
Veuve Fourny & Fils Rosé		92€
Les Monts de Vertus Rosé <i>Extra Brut</i>		95€
<u>Les Pétillants / Sparkling Wine</u>		
Prosecco <i>Brut</i>		29€
VINS ROUGE		
<u>Savoie</u>		
Pure Mondeuse		45€
<u>Beaujolais</u>		
Côte de Brouilly Les marquisats <i>AOC Château des Ravatys 2020</i>		35€
Château des Ravatys Réserve <i>2016</i>		59€
<u>Côte de Rhône</u>		
Saint Joseph Le Grand Pompée <i>2020</i>	36€	65€
Côtes Rôtie Corp de loup <i>2016</i>		79€
Côte du Rhône Belleruche <i>Chapoutier 2021</i>		37€
<u>Bourgogne</u>		
Savigny Les Beaune l'Hospital de Dijon <i>2019</i>		55€
Aloxe-Corton, l'Hospital de Dijon <i>2019</i>		89€
<u>Vallée de la Loire</u>		
Sancerre rouge Vercingétorix <i>BIO 2017</i>		49€
<u>Bordeaux</u>		
Médoc Petit Manou <i>AOC 2016</i>		55€
Médoc Manou <i>AOC 2014</i>		76€

Millésime susceptible à changement

Cocktails

CHANDON GARDEN SPRITZ	14€
Champagne à l'extrait d'orange, d'épice et herbes 20cl	
APEROL SPRITZ	12€
Apéro Perrier et Prosecco 20cl	
CAMPARI SPRITZ	12€
Campari, Perrier et Prosecco 20cl	
MOJITO	12€
Rhum Havana 3 Anos, cassonnade, menthe, citron vert, Perrier 33cl	
TEQUILA SUN RISE	12€
Tequila, sirop de grenadine, jus d'orange 20cl	
CAIPIRINHA	12€
Cachaça, cassonnade, citron vert 20cl	
GIN FIZZ	12€
Gin, jus de citron jaune, sirop sucre de canne, perrier 20cl	
BELLINI	15€
Crème de pêche, champagne 14cl	
PIMM'S	14€
Pimm's, limonade, fruits de saison 18cl	
PIMM'S Pichet	60€
Pichet de 100cl cocktail PIMM'S	
MOSCOW MULE	14€
Vodka, jus de citron vert et ginger beer	
COCKTAIL DU JOUR	12€
Création de notre barman	

Mocktails

VIRGIN MOJITO	10€
Cassonnade, menthe, citron vert, perrier 33cl	
PARADISE	10€
Jus d'orange, d'ananas, de pamplemousse, grenadine 33cl	

Bières

HEINEKEN Pression	25cl : 4.90€	50cl : 9.50€
AFFLIGEN Pression	25cl : 5.80€	50cl : 11.60€
MONACO / PANACHE/ Picon	25cl : 5.80€	50cl : 11.60€

Bières Bouteilles

HEINEKEN 0.0 sans alcool	33cl	6,50€
DESPERADOS	33cl	6,50€
BIERE DU MONT BLANC		7,50€
La blanche		
Bière blanche légère, douce note de froment et fraîcheur acidulée 33cl		
La Verte		
Bière verte mariage de 2 notes amères avec un équilibre parfait 33cl		

Vin au verre : 12cl

BLANC :

Chardonnay,	Domaine de Ravatys, Beaujolais	8€
Roussette Altesse	Cuvée gastronomique Savoie	9€
Dom Pajot Le noisette	Gascogne, Bordeaux	11€

ROUGE :

Brouilly	Domaine de Ravatys, Beaujolais	8€
Pure Savoie	Mondeuse, Savoie	9€
Belleruche	Côte du Rhône, Chapoutier	10€

ROSE :

Air de rosé	Château des Ravatys	8€
Pure Savoie	Gamay, Savoie	9€
Whispering Angel	Côte de Provence	11€

COUPE DE CHAMPAGNE : 12cl

Champagne Moët & Chandon Impérial Brut	15€
Champagne Rosé Moët & Chandon Impériale	21€

SODAS

Coca-Cola Coca-Cola Zéro, Orangina, 33cl	4,80€
Schweppes, Tonic Agrumes, Limonade, Fustea 25cl	

SIROPS A L'EAU

Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Orgeat, Cassis 20cl	4€
---	----

<u>DIABOLO LIMONADE</u> 20cl	4,20€
-------------------------------------	-------

JUS DE FRUITS

Pomme, Abricot, Pamplemousse, Ananas, Orange, Tomate Pêche, 25cl	4,80€
--	-------

EAU MINÉRALE

Evian, Badoit	1 Litre : 9,80€	50cl : 4,80€
Perrier 33cl		4,80€

APERITIFS :4cl

Campari, Suze	6€
Ricard / Pastis 51	10€
Porto rouge / blanc 6cl	5,50€
Martini Bianco ou Rosso	6€
Malibu	8€

Porto Rouge / Blanc	5,50€
---------------------	-------

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise)	9€
Kir Royal champagne	14€

GIN 4cl

Bombay Sapphire	12€
Gordon's London dry	10€

Vodka 4cl

Smirnoff	10€
----------	-----

TEQUILA 4cl

El camino	10€
-----------	-----

RHUM 4cl

Ambré Havana 3 ANS	10€
Cachaca LeBon	10€
Aguacana	10€

WHISKY 4cl

J&B, Grant's	9€
JW Red label	10€
Jack Daniel's	10€
Glenbuchi	12€
Chivas 12 ans	13€
Wild turkey 8 ans	13€
Dalwhinnie 15 ans	14€
Crown Royal	14€
Cragganmore 12 ans	14€
Bushmills Irish whiskey	14€
Oban 14 ans	15€
Lagavulin 16 ans	17€

LIQUEURS 4cl

Limoncello, Genepi, Kalhua	8€
Baileys, Get 27, Amaretto Di Saronno, Fernet branca	9€
Chartreuse verte ou Jaune, Marie Brizard	10€

EAU DE VIE : 4cl

Framboise, Mirabelle, Poire Williams, Kirsch	9€
--	----

COGNACS 4cl

Maxim's XO	11€
Remy Martin VSOP	9€
Cognac Borderies	10€

CALVADOS 4cl

Busnel VSOP	9€
Maxim's XO	11€

ARMAGNAC 4cl

Caussade VS	9€
Clés de Ducs	9€

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	2,50€
Noisette	2,90€
Double espresso	3,70€
Café ou décaféiné allongé	3,70€
Capuccino	4,50€
Macchiato	4,50€
Chocolat chaud	4,50€
Chocolat ou Café Viennois	6€

Le Palais des Thé

Sélection de thé et infusions	4.50€
-------------------------------	-------

SNACKING A Partager.

Ardoise de fromages locaux <i>Plate of local cheese</i>	21€
Ardoise de Charcuterie régionale <i>Plate of Local delicatessen</i>	21€
Ardoise de mixte charcuterie & fromage <i>Plate of mix with cheese and delicatessen</i>	23€

LES DOUCEURS

<i>Café gourmand</i> <i>Gourmet coffee</i>	12€
---	-----

<i>Thé gourmand</i> <i>Gourmet Tea</i>	14€
---	-----

<i>Crème brulée vanille</i> <i>Vanilla creme brulee</i>	10€
--	-----

<i>Tiramisu au café</i> <i>Italian coffee tiramisu</i>	10€
---	-----

CREPES & GAUFFRES

<i>Crêpe au sucre</i> <i>Sugar crep</i>	4€
--	----

<i>Crêpe citron sucre</i> <i>Lemon and Sugar crep</i>	4,50€
--	-------

<i>Crêpe Chocolat & chantilly</i> <i>Chocolat and whipped cream crep</i>	6€
---	----

<i>Gauffre au sucre</i> <i>Sugar waffle</i>	5€
--	----

<i>Gauffre Chocolat & chantilly</i> <i>Chocolat and whipped cream waffle</i>	6,50€
---	-------

Supplément Chantilly / extra whipped cream	1,50€
--	-------

COUPES GLACEES / ICE CREAM CUP

Fraise Melba / <i>Strawberry Melba</i> <i>Sorbet Fraise, glace vanille, coulis de fraise, fraises, chantilly</i>	12€
Dame Blanche / <i>White Lady</i> <i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	12€
Exotique / <i>Exotic</i> <i>Sorbet Mangue, fruit de la passion, glace vanille, coulis exotique, banane, chantilly</i>	12€
Choco Banane / <i>Choco Banana</i> <i>Glace chocolat, vanille, banane, sauce chocolat, chantilly</i>	12€
Coupe Caramel / <i>Caramel cup</i> <i>Glace caramel au beurre salée, glace vanille, sauce caramel, chantilly</i>	12€
Chocolat Liégeois / <i>Liégeois chocolate cup</i> <i>Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	12€
Café Liégeois / <i>Liégeois coffee cup</i> <i>Glace café, glace vanille, espresso, chantilly</i>	12€
Détente au Bord du lac / <i>Relaxation by the lake</i> <i>Sorbet framboise, glace pistache, glace vanille, pistache, chantilly</i>	12€

Recettes des coupes glacées non modifiables / Non-editable ice cream sundae recipes

Glaces et sorbets (1, 2, 3 boules) 3-6-9€
Sorbets and Ice-Cream

(Vanille, chocolat, café, génépi, menthe, cookie, rhum raisin Citron jaune ou vert, mangue, myrtille, framboise, fruit de la passion, cassis, fraise, pistache, caramel)

Supplément chantilly / Extra Whipped cream 1.50€



Carte Boissons

Carte Snacking

Cartes des Glaces