

DESSERTS

Mousse au chocolat chantilly	6€
Île flottante montée en neige	6€
Panna cotta.....	6€
Crème brûlée	6€
Crêpes (la paire) : sucre, nutella ou crème de marron	6€
Café gourmand.....	7,50€
Tarte citron meringuée	7,50€
Gâteau au chocolat.....	7,50€
Gaufre au nutella.....	7,50€
Trio de profiteroles maison	8€

GLACES

2 Boules.....	5€	Coupes glacées	7,50€
3 Boules.....	6€		

Chantilly offerte
Parfums : vanille, chocolat, pistache, fraise,
caramel, citron, mangue, café

Pêche Melba
Chocolat liégeois
Café liégeois
Dame blanche
Iceberg
Colonel
Poire Belle-Hélène



Prix service compris, photos non contractuelles, boissons non comprises.



04 30 34 41 90 - Fermé le lundi soir, samedi midi et dimanche
www.complexe-leblack.fr
@brasseriechezju

**FAITES-VOUS PLAISIR AVEC
UNE BIÈRE DU MONDE !
CONSULTEZ LA CARTE**

LES ENTRÉES

Petite assiette.....8,50€
(ne peut pas être pris en plat seul)
Grande assiette 13,00€

Carpaccio de bœuf
Bœuf origine France, copeaux de parmesan, tomates séchées

Assiette de foie gras mi-cuit
Avec ses toasts de pain grillé et sa confiture de figues

Tomates Mozzarella Di Bufala
Tomates cœurs de bœuf, Mozzarella Di Bufala, sur son lit d'huile d'olives

Salade Coin Coin
Salade, gésiers confits, foie gras maison, magrets séchés, croûtons

Salade Savoyarde
Salade, pommes de terre, lardons, toasts de reblochon

Salade Biquette
Salade, lardons, toasts de chèvre chaud, noix

Salade Nordique
Salade, saumon fumé, crevettes décortiquées, crème à la ciboulette, citron

Salade aux 4 fromages
Salade, roquefort, chèvre, reblochon, emmental

Salade de Ju
Mélange de salades, filets de poulet panés, tomates cerises, carottes, courgettes, oignons rouges, champignons frais, maïs, billes de mozzarella, sauce César



LES PIZZAS

Aveyronnaise 12€
Base sauce crème, roquefort, saucisse de porc
4 Fromages 12€
Chèvre, emmental, roquefort, reblochon
Carbonara 12€
Crème fraîche, lardons, linguines, oeuf
Bolognaise 12€
Viande hâchée au moment, tomates fraîches
Nordique 12€
Saumon fumé, crevettes décortiquées, crème fraîche liquide
Américaine 12€
Viande hâchée au moment, oignons, crème fraîche liquide
Confite 12€
Confit de canard, foie gras, magret de canard
Savoyarde 12€
Reblochon, lardons fumés, pommes de terre

LES PÂTES EN FOLIE

Servies dans une cassolette, juste gratinées au four à pizzas avec de l'emmental français

Aveyronnaise 13€
Crème fraîche, roquefort, saucisse de porc
4 Fromages 13€
Chèvre, mozzarella, roquefort, reblochon
Carbonara 13€
Crème fraîche, lardons fumés
Bolognaise 13€
Viande hâchée au moment, tomates fraîches
Nordique 13€
Saumon fumé, crevettes décortiquées, crème fraîche
Américaine 13€
Viande hâchée, crème fraîche
Savoyarde 13€
Reblochon, lardon, crème fraîche



LES BURGERS DU CHEF LES INCONTOURNABLES

Le "Ju" 15€
Steack hâché frais au moment, sauce cheddar, oignons doux
Le "Tout canard" 15€
Magret de canard en fines tranches, tranche de foie gras, sauce maison, cheddar
Le "Filet o Fish" 15€
Poisson blanc pané, sauce béarnaise maison, pain spécial
Le "Savoyard" 15€
Steack hâché frais du moment, bacon fumé, reblochon, sauce maison



LES GRILLADES AU FEU DE BOIS

Saucisse grillée 14€
Bavette 17€
Brochettes de viandes (selon l'arrivage)
300 G 18€
Côtelettes d'agneau 19€
Côte de veau 21€
Magret de canard entier 21€
L'entrecôte 350 G 21€
Côte à l'os 1,2 Kg 50€



Origines des viandes : France ou UE ; Une liste des allergènes est disponible au bar

LES MENUS

Du lundi au vendredi midi

Menu Enfant 10€
Pizza lapinou OU steack haché frais 150 G OU pâtes à la crème OU fish and chips + 1 soda au choix + un dessert spécial (voir carte dessert)

Formule Express 14 €
(Servie En 30 Minutes !)
Le plat du jour + un verre de vin (ou soda) + 1 café et l'addition !

Formules Classiques 17,50€
Entrée + plat + boisson OU plat + dessert + boisson

Formule Tout Compris 20€
Entrée + plat + dessert + boisson

Menu Gourmand 35€
Entrée à la carte + plat à la carte (sauf côte à l'os) + dessert à la carte + café

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, pâtes, riz, légumes du moment

SAUCES (SUPPLÉMENT 2€)

Roquefort, Poivre, Barbecue, Cèpes, Béarnaise