



08/05/2021  
St Jean de dieu  
CARTE DE SAISON

## BRUNCH 12H-16H 26,5 \*

### BOISSON FRAÎCHE (AU CHOIX)

FRUITS PRESSÉS  
orange, pamplemousse, citron  
CLEAN JUICE +1,5  
demander la recette de saison

### BOISSON CHAUDE (AU CHOIX)

sauf cappuccino, viennois et boissons alcoolisées

### EXTRA BRUNCH

COUPE DE CHAMPAGNE MUMM 11cl 8,5  
BELLINI, MIMOSA 11cl 7,0  
BLOODY MARY 17cl 7,0

### ŒUFS (AU CHOIX)

AU PLAT, BROUILLÉS OU BÉNÉDICTE  
nature, saumon ou bacon

### VIENNOISERIE (AU CHOIX)

CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT OU TARTINE  
beurre et confiture ou Nutella

### P'TIT BURGER (AU CHOIX)

SAUMON, BŒUF OU VÉGÉTARIEN

### SUCRERIE (AU CHOIX)

TIRAMISU NUTELLA ET SPÉCULOOS  
CRÈME CITRON AU SABLÉ BRETON  
SUCRERIE DU MOMENT \*Jusqu'à épuisement

### VIN DU MOMENT

14cl 25cl 50cl 75cl  
... ..

### BIÈRE DU MOMENT

btle 33cl

### COCKTAIL DU MOMENT alcool 4cl

Happy Hour  
... ..

LES PLATS 'FAITS MAISON' SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT CONÇUS AVEC DES PRODUITS FRAIS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS POUR VOUS OFFRIR LE MAXIMUM DE SAVEURS. LES PLATS DU JOURS SONT ÉTUDIÉS POUR SUIVRE LES SAISONS, LE MARCHÉ ET L'HUMEUR DU CHEF. LA CARTE QUANT À ELLE EST RENOUELLÉE PETIT À PETIT, TOUJOURS EN FONCTION DES SAISONS, DES ARRIVAGES ET DE CE QU'ILS INSPIRENT AU CHEF.

## ENTRÉES

NEMS AU POULET sauce sweet & chilli	9,5
BURRATA tomate, basilic frais, pesto	11,5
ŒUF MIMOSA (À NOTRE FAÇON) chips de lard, ciboulette	7,5
TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE vinaigrette aux agrumes	9,5
CAVIAR D'AUBERGINE copeaux de parmesan, balsamique	7,5

## SALADES

FRAÎCHEUR burrata, quinoa, tomate, concombre, melon, pastèque, pesto, romaine	17,5
POKÉ BOWL SAUMON tartare de saumon, riz, gingembre confit, melon, tomate, carotte, concombre, guacamole, romaine	16,5
COCO poulet pané mariné au colombo, parmesan, tomate, croûtons, sauce moutarde et miel, romaine	15,0
POKÉ BOWL THAÏ crevettes croustillantes, riz, gingembre confit, melon, tomate, carotte, concombre, guacamole, romaine	16,5
POKÉ BOWL VÉGAN tofu au curry, quinoa, melon, tomate, carotte, concombre, guacamole, romaine	15,5

## LES TARTINES

AU PAIN DE CAMPAGNE  
SERVIES AVEC FRITES MAISON ET SALADE

MONSIEUR 12,0 jambon blanc, fromage fondu
MADAME 12,5 jambon blanc, œuf au plat, fromage fondu
VÉGÉTARIENNE 13,5 mozzarella, tomates confites, courgette et poivron marinés, pesto

## LES PLATS

TARTARE TRADITIONNEL bœuf « charolais » au couteau, préparé, non préparé ou aller-retour, frites maison, salade	16,5
CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON bœuf « charolais », sauce au cheddar, coleslaw, frites maison	16,5
TARTARE DE SAUMON melon, gingembre confit, frites maison, salade	18,5
CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN sauce au cheddar, galette de pomme de terre, carotte, courgette, caponata aux fruits confits, coleslaw, frites maison	15,0
ONGLET DE BŒUF ANGUS sauce foyot, gratin de pomme de terre et patate douce, légumes du marché	18,5
BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE MATURÉE sauce tartare, frites maison, salade	26,5

## LES PLAAAATS

RISOTTO DE COQUILLETES À LA TRUFFE ET AU PASTRAMI copeaux de parmesan	ALERTE PÉPITE !! 20,5
BURGER AU SAUMON sauce cheddar, caponata aux fruits confits, coleslaw, frites maison	18,5
WOK DE CREVETTES À LA THAÏ nouilles de riz, légumes du marché	17,5
TARTARE AUX SAVEURS D'ASIE bœuf « charolais » au couteau, œuf, kumquat, tomates confites cébette, coriandre, menthe, échalote, roquette, frites maison	17,5
SAUMON À LA PLANCHA laqué au miel, soja et sésame, légumes du marché	18,5
WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO riz thaï, légumes du marché	16,0

## FROMAGES

### SÉLECTION DE FROMAGES

Cantal entre-deux, St-Nectaire fermier, Sainte-Maure  
LA PART 6,0 / LA PLANCHE DES TROIS 12,0

## DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA cœur de Toblerone, caramel au beurre salé	ALERTE PÉPITE !! 9,5
TIRAMISU NUTELLA ET SPÉCULOOS	8,5
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU caramel au beurre salé, glace vanille	8,0
CRÈME CITRON AU SABLÉ BRETON	8,0
SALADE DE FRUIT melon, pastèque	7,0
CRÈME BRÛLÉE pistache et cranberry	8,0
THÉ À GOURMAND et ses gourmandises	8,4
CAFÉ À GOURMAND et ses gourmandises	7,4

### GLACES ARTISANALES

COUPE DE GLACE OU SORBET 3 BOULES AU CHOIX (vanille, chocolat, café, pistache, citron, framboise, fraise)	8,0
---	-----

### CRÊPES

NUTELLA, CONFITURE OU SUCRE	6,5
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	7,0

## MENU LUTIN

(boisson comprise)

JUSQU'À 9 ANS

12,5

JUS DE FRUITS (pomme, orange, ananas)  
ou COCA-COLA ou LIMONADE ou EAU PLATE (20cl)  
1 PETIT BURGER AU CHOIX  
(cheeseburger / burger saumon / végétarien)  
+ frites maison  
CRÊPE AU SUCRE ou AU NUTELLA  
ou BOULE DE GLACE

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET LISTE DES ALLERGÈNES  
DISPONIBLES AU BAR.



MAJORATION DE 1€ À PARTIR DE MINUIT.

PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS.  
LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.  
OUVERT TOUS LES JOURS / SERVICE CONTINU

# CARTE DES VINS

CARTE RÉALISÉE PAR L'OENOLOGUE MYRIAM HUET

## VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
<b>GRAND SUD</b> PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas Nez intense d'agrumes, finale minérale franche et longue.	5.0	9.0	17.5	25.0
<b>CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby</b> Fruité au parfum d'agrumes.	5.0	9.0	17.5	25.0
<b>VAL DE LOIRE</b> SANCERRE AOC Domaine Bizet Vif et minéral, agrumes et fruits à chair blanche.	7.5	13.0	25.0	37.0
VOUVRAY AOC Domaine Sylvain Gaudron. Demi-sec Équilibrée, arôme de pêche de vigne et de cassis.	6.0	10.5	20.0	30.0
<b>BOURGOGNE</b> PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écueille Souple, frais, chèvre-feuille, amande.	7.5	13.0	25.0	37.0
VIRÉ-CLESSÉ AOP Maison Champy Plein, onctueux, arômes de fruits blancs, silice, notes toastées, finale minérale.	-	-	-	45.0
<b>ALSACE</b> ALSACE GENTIL AOC Domaine Christophe Mitnacht. Cuvée Gytaku AB Frais et plein en bouche. Belle suavité, saveurs de mirabelle.	-	-	-	40.0
<b>VIN DU MONDE</b> ITALIE PINOT GRIGIO FRIULI DOC Puiattino Frais, aubépine et fruits blancs.	-	-	-	28.0

## VINS ROSÉS

PAYS D'OC IGP Moment de Plaisir Ample et structuré, fraise et cerise.	5.0	9.0	17.5	25.0
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côté Presqu'île Souple, rond et plein.	7.0	12.5	24.0	35.0
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOP AB Château Sainte Marguerite A la fois onctueux et frais, puissant et délicat!	7.5	13.0	25.0	37.0
CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ AOC AB Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie Finesse, élégance et plaisir aromatique, un très grand rosé.	-	-	-	45.0

## VINS ROUGES

<b>VAL DE LOIRE</b> CHINON AOC Couly-Dutheil. Les Chatelières Souple, fondu, framboise et sous bois.	5.0	9.0	17.5	25.0
<b>BEAUJOLAIS</b> BROUILLY AOC Domaine Dubost Bonne longueur en bouche, cassis et fraise.	5.0	9.0	17.5	25.0
MORGON CÔTE DU PY AOP Jacques Dépañeux. Cuvée Mathilde Juteux, regorge de fruits rouges et de poivre noir. Un véritable délice du Beaujolais.	-	-	-	28.0

LES MILLÉSIMÉS ÉTANT SUSCEPTIBLES DE CHANGER, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LES DEMANDER.

## BOURGOGNE

	14cl	25cl	50cl	75cl
<b>BOURGOGNE PINOT NOIR AOC Jean-Luc Joillot</b> Charnu, baies noires et notes boisées.	7.0	12.5	24.0	35.0
<b>MERCUREY AOC Domaine Faiveley. Les Villeranges</b> Élégant, soyeux et aérien, framboise, pivoine.	-	-	-	50.0
<b>HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC Domaine Billard</b> Bouche fraîche et souple. Notes discrètes de croûte de pain.	-	-	-	45.0
<b>BORDEAUX</b> BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC Château Haut-Mongeat AB Attaque souple, notes de fruits mûrs.	5.0	9.0	17.5	25.0
<b>HAUT-MÉDOC AOC Victoria II</b> Ferme et charnu, nez d'épices et de cannelle.	6.5	12.0	23.0	32.0
<b>SAINT-ESTÈPHE AOC Château Moutinot</b> Intense et charpenté, au nez de torréfaction et de coco.	7.5	13.0	25.0	37.0
<b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Château du Barry</b> Plein et juteux, aux tannins tendres, fruits rouges, café grillé.	-	-	-	45.0
<b>POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget</b> Des tannins soyeux qui tapissent la bouche avec suavité.	-	-	-	60.0
<b>SAINT-JULIEN AOC Connétable de Talbot</b> Classique et élégant, tendre et souple, déjà bien ouvert	-	-	-	65.0
<b>PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC Château Carbonnieux</b> Des tannins savoureux, minéral, notes d'épices, belle longueur fruitée.	-	-	-	90.0
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b> CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.	5.0	9.0	17.5	25.0
<b>CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain</b> Souple et charnue, nez de fruits rouges, vanille et épices douces.	7.5	13.0	25.0	37.0
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB</b> Élégant, velouté, plein et caressant, cerises et épices.	-	-	-	50.0
<b>GRAND SUD</b> CÔTES DE PROVENCE AOP Domaine La Rouillère Notes florales. Bouche souple fraîche et croquante.	-	-	-	40.0
<b>PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort. Une Bonne Étoile</b> Puissant et corsé, notes de fruit à noyau, garrigue chaude.	6.5	12.0	23.0	32.0
<b>VINS DU MONDE</b> ARGENTINE MALBEC Finca La Niña Souple, frais, rond, cerise, finale fraîche et épicée.	-	-	-	25.0
<b>ITALIE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Di Berardino Fonte Vecchia AB</b> Baies sauvages, cassis, menthe sauvage et notes grillées. Plein, souple et enrobé.	-	-	-	27.0

## CHAMPAGNES ET BULLES

	Coupe 11cl	Btl 75cl
PROSECCO TREVISO DOC Undici - extra dry	7.5	40.0
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut	11.0	70.0
CHAMPAGNE GRAND CRU AVIZE Franck Bonville - blanc de blancs	-	70.0
CHAMPAGNE AOP Dom Pérignon - brut	-	250.0
CHAMPAGNE AOP Cristal Roederer - brut	-	280.0

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>SODAS</b>			
Coca. Coca cherry. Coca zero 33cl	5.2	Schweppes 25cl	5.2
Limonade artisanale 33cl	5.2	Tonic. Agrum ou Ginger ale	
«La Mortuacienne»		Schweppes Premium 20cl	5.2
Kombucha gingembre-citron 33cl AB	6.5	Ginger beer ou Hibiscus	
Sprite 33cl	5.2	Redbull 25cl	6.5
Orangina 25cl	5.2	Thé glacé maison pêche 40cl	6.0
Fanta orange 33cl	5.2	Fuze tea vert manque - camomille 25cl	5.2
Tropico 25cl	5.2	Citronnade maison 40cl	6.0

## JUS DU VERGER 100% VITAMINES

### FRUITS FRAIS PRESSÉS À FROID AVEC EXTRACTEUR DE JUS

CLEAN JUICE MON COCO par W.M Signature 25cl (demander la recette de saison)	7.0
JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl orange, citron ou pamplemousse	6.0

### COLLECTION JUS DE FRUITS CARAÏBOS 25cl 5.0

Jus de fruits, Boissons aux fruits, Nectars de fruits

Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Mangue, Pêche, Fruit de la passion, Cranberry

## COCKTAILS

IMAGINÉS PAR W.M SIGNATURE  
SIGNATURE MON COCO

### #WHISKY SOUR MON COCO 12cl 13.5

Whisky infusé à la baie de Tasmanie, mix maison  
us d'orange et citron jaune frais/yuzu, cordial maison  
fruit de la passion, bitter orange/mandarine

### LA REINE ROUGE 20cl (no alcool) 10.0

Thé glacé fleurs de Geisha, cordial maison  
cassis/framboise/eau de rose, citron vert,  
Schweppes hibiscus

### NEW!!! GARDEN PARTY TIME

#### GARDEN TONIC 25cl 14.0

Gin Beefeater infusé au basilic,  
pamplemousse frais, menthe fraîche,  
sucre vanillé maison, tonic

#### KASHA PUNCH 25cl 14.0

Rhum Havana 3 ans et Saint-James blanc  
infusés au sarrasin grillé,  
fruit de la passion, sirop de cerise, jus d'ananas

#### RED SPRITZ 20cl 12.5

Cinzano Aperitivo, cordial maison cassis/framboise, prosecco, eau gazeuse

### CLASSIQUES CLASSIQUES 9.5

OLD FASHIONED 4cl, MAÏ TAÏ 15cl, DAÏQUIRI 7cl, CAÏPIRINHA 6cl, MOSCOW MULE 12.5cl...  
VIRGIN MOJITO 15cl, VIRGIN PIÑA COLADA 15cl (no alcool) 8.0

PRIX NETS EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES.  
OUVERT TOUS LES JOURS / SERVICE CONTINU

## EAUX

	Btl 50cl	Btl 1L
San Benedetto plate	4.0	5.0
San Benedetto pétillante	4.0	5.0

## APÉRITIFS

Dubonnet, St Raphaël Ambré 5cl	5.0	Campari, Cinzano Aperitivo 5cl	5.0
Dolin Rouge, Martini rouge 5cl	5.0	Porto rouge, blanc 5cl	5.0
Dolin blanc, Martini blanc 5cl	5.0	Ricard, Pastis 5l, Casanis 2cl	5.0
Noilly Prat Dry, Martini Dry 5cl	5.0	Ricard plantes fraîches 2cl	5.0
Fernet-Branca 5cl	5.0	Kir vin blanc 14cl	5.0
Muscat 5cl	5.0	Kir Royal au Champagne 11cl	11.5
Suze 5cl	5.0	Cidre pomme Sassy AB 4.0° 33cl	7.5
Lillet blanc, rosé 5cl	5.0	Cidre poiré Sassy 2.5° 33cl	7.5

## BIÈRES

	Happy 25cl	Happy 50cl	Happy Hour
<b>PRESSION</b>			
Paulaner allemande	4.9	9.2	5.5
Grimbergen belge	5.5	9.9	6.5
Colomba blanche corse	5.5	9.9	6.5
Colomba rosée corse	5.5	9.9	6.5
Brooklyn IPA New-York	5.5	9.9	6.5
Brooklyn lager New York	5.5	9.9	6.5
Pietra bionda corse	5.5	9.9	6.5
Picon bière	6.4	10.8	7.5

### BOUTEILLES France

Desperados 5.9° 33cl	7.5
Gallia west IPA 5.5° 33cl	7.5
Babpap Vertigo IPA 6.0° 33cl	7.5
La parisienne blanche 5.5° 33cl	7.5
Bière des 3 monts 8.5° 75cl	12.0
Bière du moment 33cl	7.5
Bière sans alcool 25cl	7.0

### BOUTEILLES DU RESTE DU MONDE

Delirium Tremens 8.5° 33cl	7.5
Rince cochon 8.5° 33cl	7.5
Orval 6.2° 33cl	7.5
Corona 4.6° 33cl	7.5
Karmeliet triple 8.4° 33cl	7.5
Lindemans framboise 2.5° 25cl	6.5
La Chouffe 8.0° 33cl	7.5

## BOISSONS CHAUDES

Expresso AB, Décaféiné AB	2.6	Café AB crème	4.8
Café AB allongé	2.6	Cappuccino	5.9
Noisette AB	2.8	Chocolat noir	5.4
Double expresso AB	4.8	Maison à l'ancienne	
Thé, infusion	4.9	Café ou Chocolat viennois	5.9
		Irish coffee alcool 4cl	11.0
		Vin chaud 15cl	6.5