

Chez Ju

RESTO
& BISTRO

AU MENU

une bonne cuisine maison



MENU ENFANT

Pâte sauce au choix ou Poulet croustillant frites
+ Glace enfant, Crêpe ou Gaufre
+ 1 sirop à l'œuf **12.50€**

à Partager

NOS PLANCHES

La mixte 18,50 €
Assortiment de cochonaille & fromages du Bistro, beurre, cornichons

La crudité 18,50 €
Assortiment de légumes crus, sauce au fromage frais, tapenade maison & gressins

NOS ENTRÉES

Assiette de cochonaille du Bistro 10,00 €

Croustillant de chèvre de Provence rôti & confit d'oignons 10,50 €

Vol au vent aux champignons, crème persillée 12,50 €

Cuisses de grenouilles en persillade 15,50 €

Médallions de foie gras de canard au porto rouge, confit aux fruits du moment et son pain d'épices

Entrée du jour 8,50 €

NOS SALADES

La bergère 19,00 €
Duo de croustillant de chèvre de Provence & toast de chèvre au miel, lardons grillés, tomates, olives & oignons rouges

La César 19,00 €
Filets de poulet croustillants, sauce César, œuf, copeaux de Grana Padano AOP, tomates, croûtons & olives

La périgourdine 20,00 €
Magret de canard fumé, lardons poêlés, médaillon de foie gras au porto et son pain d'épices, salade, tomates, olives

FORMULE DU MIDI

Du lundi au vendredi, uniquement au déjeuner, hors jours fériés

ENTRÉE du jour + PLAT du jour

ou
PLAT du jour + DESSERT du jour

19.50€

MENU RESTO : 36.00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix au choix au choix

NOS VIANDES et POISSONS

Tartare de boeuf à l'italienne, frites & salade 20,00 €
Pesto, Grana Padano AOP, tomates confites, jaune d'œuf

Pièce du boucher grillée, frites & salade 19,50 €
Selon arrivage

Entrecôte française XL grillée (500gr, race selon arrivage) 26,00 €
Fleur de sel de Guérande, frites & légumes (Supplément +3€ au menu Resto)

Burger *Chez Ju*, frites & salade 20,00 €
Pain brioché, steak haché Black Angus, sauce tartare maison, tomate, poitrine grillée, confit d'oignons, frites et salade

Gardienne de taurneau AOP à notre façon 23,00 €
Tagliatelles et légumes du moment

Truite fraîche de la Sorgue rôtie aux amandes 21,00 €
Riz & légumes du moment

Seiche rôtie en persillade 23,00 €
Riz & légumes du moment

Burger L'islois 20,00 €
Pain brioché, poisson pané frais (selon arrivage), sauce tartare maison, cheddar, concombre, frites et salade

Suggestion du jour consulter l'ardoise

Assiette de frites /salade 5,00 €
Supplément de sauce au choix : Roquefort, forestière, poivre 1,50 €

NOS PÂTES

Nids de tagliatelles 17,50 €
Au choix : Roquefort, Forestière, carbonara ou aux légumes poêlés

Coup de coeur du Bistro 21,00 €
Tagliatelles, cocktail de fruits de mer, sauce safranée, parmesan

Lasagnes Végétariennes 19,00 €

NOS DESSERTS MAISON

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud 9,50 €

Gourmandise pommes caramélisées et pain d'épices 8,00 €

Baba au rhum à notre façon et chantilly vanillée 8,50 €

Faiselle au miel et amandes, ou coulis au choix 8,50 €

Café gourmand 10,00 €

Dessert du jour (voir ardoise) 8,00 €

Crêpes et Gaufres (consulter notre carte)

MENU BISTRO

Entrée du jour Assiette de cochonaille du Bistro
Plat du jour Pièce du boucher grillée, Truite fraîche de la Sorgue rôtie, Nids de tagliatelles sauce au choix
Dessert du jour Gourmandise pommes caramélisées et pain d'épices, Café gourmand **14.50€**

26.00€

NOS VINS

BLANC

Au verre 12,5cl 50cl 75cl
IGP Valcluse, Cépage 100% Roussanne 3,50 € 18,00 €
AOP Ventoux, Aubépine, Gamme Héritage 2,40 € 24,00 €
AOP Luberon, Domaine Chasson 5,50 € 27,00 €
100% Viognier, Collection, Cave de Lumières 6,00 € 30,00 €
Muscat de Beaugues de Venise 5,50 €

ROSÉ

Au verre 12,5cl 50cl 75cl
IGP Valcluse, Cépage 100% Grenache 3,50 € 18,00 €
AOP Ventoux, Domaine Terrus 16,00 € 24,00 €
AOP Luberon, Château Thouame 5,50 € 27,00 €
AOC Domaine Léos, Cuvée Augusta, Patrick Bruel, L'Isle sur la Sorgue 35,00 €
AOC Domaine Léos, Cuvée Augusta Magnum 150cl 65,00 €

ROUGE

Au verre 12,5cl 50cl 75cl
IGP Valcluse, Cépage 100% Cinsault 3,50 € 18,00 €
AOP Ventoux, Domaine Terrus 16,00 € 24,00 €
AOP Luberon, Château Thouame 5,50 € 27,00 €
AOC Vacqueyras, Cuvée Prestige 7,00 € 35,00 €
AOP Châteauneuf-du-Pape, Juliette Avril 57,00 €

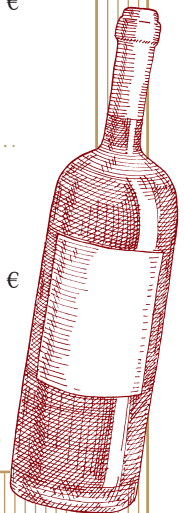
VINS EN CARAFE

IGP Valcluse 25cl 6,00 € 50cl 10,00 €

CHAMPAGNE

Brut, Veuve Pelletier la coupe, 12,5cl 8,50 € 75cl 50,00 €

Le canon... fait comprendre que ce n'est pas que du pinard... c'est aussi de l'ardise.



Le meilleur vin n'est pas nécessairement le plus cher mais celui qu'on partage

THE CHAUD

THÉ BLANC
Impérial jasmin

THÉ NOIR
Ceylan, Caramel, Vanille, Fruits rouges, Earl grey, Darjeling

THÉ VERT
Pêche, Gunpowder, Menthe nanah

INFUSION

Verveine, Tilleul, Tisane de cézanne, À l'état pur, Camomille

THÉ GLACÉ

FRAISE - RHUBARBE - MOJIT' - THÉ - PÊCHE - PASSION

LES GOURMANDS

NUT'CCINO 5,00 €
Café au lait, Nutella et crème fouettée

NUT'CCINO BIANCO 5,00 €
Café au lait, pâte à tartiner façon "bueno" et crème fouettée

SIGNATURE 5,00 €
Café au lait, caramel au beurre salé, crème fouettée

CAFÉ VIENNOIS 4,50 €
Double expresso, lait et crème fouettée

CHOCOLAT VIENNOIS 4,50 €
Chocolat traditionnel et crème fouettée

CHOCOLATS

Traditionnel 3,50 €

Onctueux à l'ancienne 4,50 €

Cacolac 3,50 €

CAFÉTERIA

LES CAFÉS

Ristretto 2,00 €

Expresso 2,00 €

Café allongé 2,00 €

Double expresso 4,00 €

Décaféiné 2,00 €

Affogato (1 boule vanille & expresso) 5,00 €

Café frappé 4,50 €

Sirop au choix : orgeat, noisette, vanille, caramel, Irish coffee 10,00 €

LES LATTÉS

Café noisette 2,50 €

Café crème 3,50 €

Cappuccino 4,50 €

VIN CHAUD 12cl 4,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola, Coca Zéro, 33 cl. 3,50 €

Schwepes Tonic ou Agrumes, Orangina, Sprite, Ice-tea, Oasis tropical

Sirop à l'œuf 25 cl. 2,50 €

Limonade 25 cl. 3,50 €

Diabolo 25 cl. 4,00 €

Jus de Fruits & Nectars 25 cl. 3,50 €

Fruits pressés (orange ou citron) 25 cl. 4,50 €

EAUX MINÉRALES

Perrier 33 cl. 3,50 €

Purezza Plate 75 cl. 1,50 €

Vittel 25 cl. 3,50 €

Purezza Pétillante 75 cl. 4,50 €

Supplément sirop : 0.50€

COCKTAILS

10€

MOJITO

Rhum Havana®, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Existe aussi en version : Fraise, Framboise, Passion.

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, grenadine

PIÑA COLADA

Rhum Havana®, malibu, jus d'ananas, glace coco

ITALIAN SPRITZ

HUGO SPRITZ

Saint Germain®, prosecco, eau gazeuse, menthe, citron vert

LILLET SPRITZ ROSÉ

Lillet® rosé, tonic, tranche de pamplemousse

CHEZ JU

Bombay Saphir bramble®, Saint Germain®, tonic, citron

GROG

Rhum ambré, thym, sirop d'érable épicé maison, sucre de cannes, citron

COCKTAIL DU MOMENT

(voir ardoise)

SANS ALCOOL

7.50€

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Existe aussi en version : Fraise, Framboise, Passion.

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, glace coco

VIRGIN SPRITZ

Bitter pétillant, orange

BORA BORA

Jus d'orange, jus d'ananas, purée de passion, citron, grenadine

APÉRITIFS

Kir vin blanc (cassis, pêche, mirre, framboise) 12,5 cl. 4,50 €

Kir Royal (cassis, pêche, mirre, framboise) 12,5 cl. 9,00 €

Pastis 51, Ricard 2 cl. 3,00 €

Martini Dry, Blanc, Rouge 4 cl. 4,50 €

Porto Blanc, Rouge, Suze, Campari 6 cl. 4,50 €

Américano « Maison » 7,50 €

Muscat de Beaugues de Venise 12 cl. 5,50 €

Prosecco 12 cl. 5,50 €

Bitter sans Alcool 10cl. 4,00 €

BIÈRES & CIDRE BOUTEILLE

Kreik Mort Subite 33 cl. 5,00 €

Desperados 33 cl. 5,00 €

Heineken O - sans Alcool 33 cl. 4,00 €

Cidre doux ou brut 25 cl. 4,00 €

BIÈRES PRESSION

Phocéenne 25 cl. 4,00 € 50 cl. 8,00 €

Bière du moment 25 cl. 5,00 € 50 cl. 10,00 €

Ciney brune 25 cl. 5,00 € 50 cl. 10,00 €

Picon Bière, 25 cl. 5,00 € 50 cl. 10,00 €

Panaché, Monaco 25 cl. 4,50 € 50 cl. 9,00 €

ALCOOLS & DIGESTIFS

Vodka, Téquila, Rhum Havana, 4 cl. 6,00 €

Gin, Malibu, Bailey's, Get 27, Get 31, Limoncello, Amaretto, Poire William, Mirabelle, Calvados, Cognac, Armagnac, Cointreau, Manzana

Saint Germain, Diplomatico 4 cl. 7,50 €

WHISKIES

Ballantine's 4 cl. 6,00 €

Jack Daniel's 4 cl. 7,00 €

Jameson 4 cl. 7,00 €

CHAMPAGNE 12cl 75cl 8,50 € 50,00 €

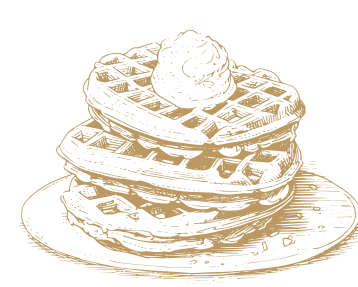
Brut, Veuve Pelletier

PETIT-DÉJEUNER

Boisson chaude
Viennoiserie
Tranche de pain,
Beurre & confiture
Orange pressée

10€

CRÊPES & GAUFRES



Sucre 3,50 €

Beurre & sucre 4,50 €

Citron & sucre 4,50 €

Sirop d'érable 4,50 €

Topping fraise, framboise, myrtille, abricot ou exotique 4,50 €

Miel 4,50 €

Nutella® 5,00 €

Spéculos 5,00 €

Pâte à tartiner façon "bueno" 5,00 €

Chocolat 5,00 €

Crème de marron 5,00 €

Crème de citron 5,00 €

Caramel beurre salé 5,00 €

Nutella® et banane 6,50 €

Grand Marnier® et orange 7,50 €

Crêpe du moment (voir ardoise) 12,00 €

Supplément boule de glace 3,00 €

Crème fouettée ou garniture 1,50 €

Pour un encas salé à toute heure, veuillez nous consulter

l'équipe *Chez Ju* vous souhaite un bon appétit !

Prendre en compte, toutes taxes comprises
Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs
(Règlement UE n° 1169/2011, liste à disposition)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération