

## Les entrées



La douzaine d'escargots	14,95€
Carpaccio de saumon mariné aux herbes et mousse de raifort	16,95€
La tranche de Foie Gras de canard, mi cuit, gelée au Gewurztraminer VT	19,95€

## Les viandes

Faux filet persillade garni, oignons frits, légumes du moment, frites à l'huile de truffe	22€
Cordon bleu de porc sauce crème et spaetzles (cuisson 25 min)	23€

## L'Alsace

Choucroute garnie à l'alsacienne (5 garnitures)	19,95€
Bouchée à la reine gourmande, à la chapelure grillée	22€

Garniture au choix: Frites, Spaetzles, Tagliatelles

## Les poissons et veggies

Raviole du Dauphiné à la crème de champignons et au bleu	17€
Pavé du saumon rôti sur un lit de choucroute, sauce cassolette au crémant et raifort	19€

# Menu des Amoureux

Comme une Gondole à Venise, gambas et avocat en condiment et Pamplemousse



Velouté de Pomme d'Amour et cappuccino de Curry



Pithivier d'effiloché de Canard confit au gingembre et citronnelle, Vierge de Grenade



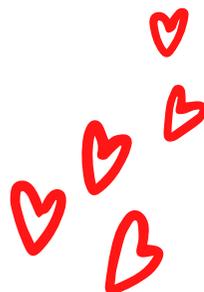
La tranche de Brin d'Amour aux herbes, sa confiture d'huile d'olive (Supplément de 5€)



Choco Passion et Coeur de Brownie

49€  
par pers

Hors boissons



## Les burgers

<b>Julien burger</b>	13,95€
Coppa, steak haché façon bouchère, emmental, tomate confite, salade verte, sauce légèrement épicée	
<b>Burger des mers</b>	14,95€
saumon rôti, emmental, tomate confite, oignon, salade verte, sauce béarnaise	
<b>Burger truffé</b>	17,95€
Sauce truffe d'été, steak haché façon bouchère, emmental, tomate confite, salade verte	
les burgers sont accompagnés de frites	
<b>Burger Rossini</b>	28€
Tapenade à la Truffe d'été, steak haché façon bouchère, escalope de foie de canard poelée, roquette, confit d'oignons	



## Sélection des Champagnes

### Les Blanches

Nachin Fortini Brut, 75cl	69€
Jacquart, Mosaïque, Brut, 75cl	80€
Veuve Clicquot, Carte Jaune, 75cl	105€

Jacquart, Mosaïque, Brut, 37,5cl	42€
----------------------------------	-----

### Les Rosés

Nachin Fortini Brut, 75cl	76€
---------------------------	-----

### Sélection des bouteilles

#### Blanc

37,5cl

Sancerre	23€00
----------	-------

#### Rouge

Saumur Champigny	14€00
------------------	-------

Brouilly	15€50
----------	-------

Crozes hermitage	21€00
------------------	-------

### Les softs

• Jus de fruits	25cl	3,60€
• Schweppes Tonic / Pink	25cl	3,80€
• Pepsi / Pepsi Max	33cl	3,80€
• Orangina	25cl	3,80€
• Lisbet'Tglace	33cl	3,80€
• Limonade	25cl	2,90€
• Sirop à l'eau	25cl	2,20€
• Diabolo	25cl	3,00€
• Perrier	33cl	4,00€
• Lisbeth (nature, légère, gazeuse)	50cl	3,50€
• Lisbeth (nature, gazeuse)	100cl	6,50€



### Menu Bout chou

(Jusqu'à 8 ans)

10.00€

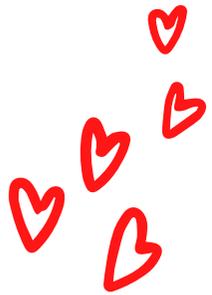
DEMI JULIEN BURGER FRITES  
OU  
KNACKS FRITES

JUJU LE CLOWN GLACÉ  
1 BOULE DE GLACE

+1 SIROP A L'EAU (25CL)



DOMAINE DE RUFFACH  
BRASSERIE JULIEN



## Vive les amoureux, Vive les Bulles!!!

Coupe de Champagne Nachin Fortini	10cl	12€
--------------------------------------	------	-----

Coupe de Champagne Rosé Nachin Fortini	10cl	15€
---	------	-----



### Sélection de Cocktails

#### sans alcool

Indiana	27cl	4€10
Rio	25cl	6€
Barroux	25cl	6€

### Sélection de Cocktails

• Apérolspritz	14cl	9,50€
• Sprit limoncello	14cl	10,50€
• Spritz martini blanc	14cl	12,00€
• Spritz campari rouge	14cl	12,00€

### Seul ou à partager

Frites au Thym	4,95€
Frites à l'huile de truffe	9,95€
Tarte Flambée nature	8,80€
Tarte flambée gratinée	9,50€
Palla Buratta et légumes confits	19,95€

