JACQUES

BRASSERIE À LA FRANÇAISE

Nos autres établissements :

LA COMPAGNIE FRANÇAISE

LA COMPAGNIE FRANÇAISE

MA BICHE SUR LE TOIT

CAFÉ Chouchou

Sous Les Pins

COUP DE BAMBOU

LES CLASSIQUES

NOS COCKTAILS

Mojito	10€
Sex on the beach	10€
Moscow, Jamaican ou London Mule	10€
Aperol Spritz	10€
Sarti Spritz	10€
Piña Colada	10€
Americano	10€
Negroni	10€
Porn Star Martini	10€
Espresso Martini	10€
St-Germain Spritz	12€

NOS BIÈRES EN PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Heineken Silver	3,5€	4,5€	6,8€
Affligem Blanche	4€	5,4€	7,8€
Affligem Ambrée	4€	5,4€	7,8€
Gallia IPA	4,8€	6,5€	9,4€

NOS BIÈRES EN BOUTEILLES

	33cl
Heineken 00	5€
Corona	7€
Desperados	7€

LES SOFTS

NOS SODAS

Sirop à l'eau, 25 cl	2,5€
Diabolo, 25 cl	2,8€
Perrier, 33 cl	3,9€
Coca-Cola / Zéro / Cherry, 33 cl	3,9€
Fanta, 25 cl	3,9€
Sprite, 25 cl	3,9€
Fuze Tea, 25 cl	3,9€
Orangina, 25 cl	3,9€
Oasis, 25 cl	3,9€
Schweppes Agrumes, 25 cl	3,9€
Schweppes *(Ginger Beer, hibiscus, sélection Tonic)*, 20 cl	3,9€
Pago *(orange, pomme, fraise, tomate, ananas, ACE)*, 20 cl	4€
Red Bull, 25 cl	4€
Acqua Panna, 75 cl	6€
San Pellegrino, 75 cl	6€

NOS VIRGINS

Virgin Mojito	7€
Virgin Piña Colada	7€
Virgin Sex on the beach	7€

LES SPIRITUEUX

GINS

Beefeater, 4cl	8€
G'Vine, 4cl	10€
Hendrick's, 4cl	10€
Alpha Organic, 4cl	10€
Monkey 47, 4cl	10€
Citadelle, 4cl	10€
Gin Mare, 4cl	11€

Nos Gins sont servis avec des schweppes sélection Tonic

RHUMS

Rhum arrangé maison	7€
Diplomatico, 4cl	9€
Carnival Barbados, 4cl	10€
Carnival Guatemala Belize, 4cl	11€
Carnival Jamaican, 4cl	11€

WHISKY

Ballantine's, 4cl	7€
Jack Daniel's, 4cl	8€
Jack Fire, 4cl	8€
Jack Honey, 4cl	8€
Jameson Black Barrel, 4cl	8€
Glenfiddich 12 ans, 4cl	10€
Woodford, 4cl	10€

COGNAC

Martell VS, 4cl	10€

ARMAGNAC

Armagnac Darroze 12 ans, 4cl	9€

LIQUEURS

	5cl
Crème de citron en vue 15°	5€
Crème de menthe en vue 15°	5€

LES APÉRITIFS & LES DIGESTIFS

Ricard, 2cl	3€	Campari	5€
Pastis 51, 2cl	3€	Lillet blanc	6€
Martini Rosso, 7cl	5€	Baileys, 4cl	7€
Martini Bianco, 7cl	5€	Get 27, 4cl	7€
Suze, 4cl	5€	Manzana, 4cl	7€
Kir *(pêche, cassis, framboise, mûre)*	5€	Benoît Serres - Eau de vie Poire, 4cl	8€
Martini Rosat, 7cl	5€	Benoît Serres - Eau de vie Prune, 4cl	8€

LES VINS

NOS ROUGES

	12,5cl	75cl
IGP Pays d'Oc, Languedoc, Alabrena *100% Syrah - Puissant, Structuré, Aromatique*	4,5€	25€
IGP Alpilles, Provence, Domaine Le Grand Castelet « Violon d'Ingres » *Syrah / Merlot / Marselan - Epicé, Velouté, Vigneron indépendant*	5€	27€
AOP Cahors, Clos La Coutale *Merlot / Malbec - Puissant, Epicé, Acidulé*	5€	27€
AOP Alsace Pinot Noir, Joseph Hanskeller, *100% Pinot Noir - Rond, Fruité, Léger*	5€	28€
AOP Corbières, Gérard Bertrand « Le Corbières de Georges » *Grenache / Syrah / Mourvèdre - Authentique, Épicé, Puissant*	5,5€	29€
AOP Côtes du Marmandais, Sud-Ouest, Domaine Elian Da Ros « Le vin est une Fête » *Cabernet Franc / Abouriou / Merlot - Tannique, Rond, Fruité*		29€
AOP Fleurie, Beaujolais, Domaine Bourdon *100% Gamay - Fruité, Fin, Gourmand*		31€
AOP Pic Saint-Loup, Les Déesses muettes *Grenache / Syrah - Fruité, Fondu, Réglissé*		32€
AOP Saumur-Champigny, Loire, Domaine Julien Fouet « l'Amarante » *100% Cabernet-franc - Léger, Fruité, Gouleyant*		33€
AOP Bourgogne, Bourgogne, André Ducal *100% Pinot Noir - Epicé, Fruité, Rond*		34€
AOP Coteaux-du-Languedoc, Languedoc, Château de La Négly « La Côte » *Grenache / Syrah / Mourvèdre / Cinsault / Carignan - Puissant, Tannique, Fruits noirs*		35€
AOC Pessac Léognan, Bordeaux, Chevalier de Pompignac *Cabernet franc / Cabernet Sauvignon / Merlot - Complexe, Harmonieux, Epicé*		35€
AOP Ventoux, Rhône, ORCA *Grenache / Syrah - Puissance, Finesse, Complexité*		38€
AOP Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux, Château Vieux Verdot « Epigone » *Cabernet franc / Cabernet-Sauvignon/ Petit Verdot / Merlot*		38€
AOP Crozes-Hermitage, Rhône, Domaine Entrefaux *100% Syrah - Fruité, Sec, Gras*		48€
AOC Bourgogne Côte-d'Or, Bourgogne, François Mikulski *100% Pinot Noir - Gourmand, Équilibré, Fruité*		50€
AOC Côtes-du-Rhône, Rhône, Domaine Jamet *100% Syrah - Gourmand, Équilibré, Fruité*		50€
AOP Côtes de Beaune, Bourgogne, Domaine Pavelot « Pernand-Vergelesses » *100% Pinot Noir - Fruité, Gourmand, Léger*		52€
AOC Gevrey-Chambertin, Bourgogne, Domaine Trapet « Ostrea » *100% Pinot Noir - Élégant, Soyeux, Équilibré*		110€
IGP Pays d'Hérault, Languedoc, Domaine de la Grange des Pères, *Syrah / Mourvèdre / Cabernet Sauvignon / Counoise - Tannique, Élégant, Fruité*		165€

NOS BLANCS

	12,5cl	75cl
IGP Pays d'Oc, Languedoc, J.Moreau et fils *Terret / Chardonnay - Croquant, Ample, Rond*	4,5€	25€
IGP Pays d'Oc, Languedoc, Alabrena *100% Viognier - Aromatique, Onctueux, Élégant*	4,5€	25€
IGP Pays d'Oc, Languedoc, Château La Croix Martelle « Amor » *Marsanne / Sauvignon - Fruité, Frais, Harmonieux*	5,5€	29€
AOP Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie, Loire, Clos des Orfeuilles *100% Melon de Bourgogne - Épicé, Velouté, Vigneron indépendant*	5,8€	32€
AOP Bourgogne, Bourgogne, La Chablisienne *100% Chardonnay - Acidulé, Expressif, Intense*	6€	33€
IGP Ardèche, Rhône, Maison Louis Latour *100% Chardonnay - Opulent, Equilibré, Puissant*		34€
IGP Côtes Catalanes, Roussillon, Domaine Gauby « Calcinaires » *Chardonnay / Macabeu/ Muscat - Fruité, Agrumes, Frais*		39€
AOP Corbières, Languedoc, Domaine Maxime Magnon « La Bégou » *Grenache gris / Grenache Blanc - Minéral, Frais, Floral*		47€
AOP Crozes-Hermitage, Rhône, Domaine Entrefaux *Roussanne / Marsanne - Fruité, Frais, Harmonieux*		48€
AOC Condrieu, Rhône, Domaine Jamet « Vernillon » *100% Viognier - Fruité, Tendu, Minéral*		95€

NOS ROSÉS

	12,5cl	75cl
IGP Île de Beauté, Corse, Costa Serena *Grenache / Sangiovese - Léger, Fruité*	6€	19€
IGP Méditerranée, Provence, Studio by Miraval *Cinsault / Tibouren / Rolle / Grenache - Charnue, Fruité*		26€
AOP Côtes de Provence, Provence, Château Sainte Marguerite « Symphonie » *Grenache / Cinsault / Rolle - Frais, Agrumes*		32€
AOP Côtes de Provence, Provence, Minuty Prestige *Grenache / Syrah / Cinsault / Rolle - Minéral, Agrumes, Frais*		35€

LES BULLES

	12,5cl	75cl
Blanc à bulles, Loire, Domaine Julien Fouet « Cuvée PMG » *100% Chenin*	6,2€	34€
Champagne Mumm Grand Cordon Brut		55€

LES FORMULES

MENU DU JOUR

Uniquement le midi - Du lundi au vendredi

Plat : 16€
Entrée + Plat / Plat + Dessert : 19€
Entrée + Plat + Dessert : 22€
Bière ou verre de vin +2,5€



MENU DU SOIR BY JACQUES

Du lundi au dimanche inclus

Entrée + Plat + Dessert : 24,9€
+1 verre de vin 3€

ENTRÉES

Œuf mimosa de Mamie
Escargots de Bourgogne
Foie gras IGP Sud-Ouest +3€

PLATS

Chipirons grillés sauce chorizo
Demi Magret de canard
Saucisse de Toulouse et purée maison
Risotto de coquillettes jambon et truffe

DESSERTS

Moelleux chocolat, cœur coulant
Flan au caramel de Mamie

LE MENU ENFANT 11,9€

TOUTE LA SEMAINE (JUSQU'À 12 ANS)

BOISSON - Sirop à l'eau
PLAT - Filet de poulet pané ou Saucisse de Toulouse accompagnés de frites
DESSERT - Glace (vanille, fraise, chocolat, citron)

LES ENTRÉES

Œuf mimosa de Mamie	6,5€
Croquetas de jambon, Mayonnaise piment d'Espelette	8,7€
Escargots de Bourgogne	8,9€
Jambon Duroc affiné 24 mois	9€
Cœur de canard en persillade	9€
Les Anchois de Cantabrie	10,5€
Croque-monsieur comté béchamel	10,9€
Gambas snackées, Mayonnaise au miso	12,9€
Foie gras IGP Sud-Ouest	12,9€

LES PLATS

LES INCONTOURNABLES

Saucisse de Toulouse et purée maison	14,9€
Risotto de coquillettes jambon et truffe	15,5€
Purée du pauvre	19,9€
Salade César	16,9€

VIANDES

Le Burger Basque	19,5€
(steak haché, fromage de brebis, compotée d'oignons et champignons, confiture de cerise)	
Onglet de bœuf Black Angus	21€
Magret de canard entier du Gers de 350g	23€
Côte de cochon de Manex	25,9€
Ris de veau en meunière	28€
Entrecôte 800 g à partager	66€
Côte de bœuf de 1,2 kg	75€

1 accompagnement compris au choix

POISSONS

Chipirons grillés sauce chorizo	16,9€
Filet de Saint-Pierre, sauce passion	21€

1 accompagnement compris au choix

LES ACCOMPAGNEMENTS (AU CHOIX)

Frites
ou Sucrine parmesan
ou Purée de pomme de terre
ou Poêlée de champignons
Supplément accompagnement à 4€

LES DESSERTS

Flan au caramel de Mamie	6€
Moelleux chocolat, Cœur coulant	6,9€
Tarte au citron meringuée XXL	7,9€
Brioche perdue au caramel	7,9€
Colonel	8€
Les Profiteroles	8,5€
Baba au rhum	8,5€
Café gourmand	9€

Avant ou après le dessert

Irish Coffee	10€
Espresso martini	10€

JACQUES

BRASSERIE À LA FRANÇAISE

6 Avenue Charles de Gaulle | 31130 Balma
pub-jacques.fr | @jacques_balma