

LE BAR DE JOLS

Apéritifs

Kir vin blanc et cassis - Communard vin rouge et cassis (12 cl)	5,20
Ricard (2 cl), Pastis (2 cl)	4,80
Kir Royal, Levasseur Brut et crème de cassis (12 cl)	13,00
Martini (5 cl), Campari (5 cl), Suze (5 cl), Porto (5 cl)	6,00
Américano (8 cl)	10,00
Whisky Jack Daniel's, Aberlour (4cl)	8,00
Bourbon Whisky Angel's Envy (4 cl)	10,00
Whisky Craigellachie 13 ans (4 cl)	12,00
Tequila Patron Silver (4 cl)	9,00
Gin Bombay Sapphire (4 cl), Vodka Grey Goose (4 cl)	9,00

Bières Françaises et locales

Brasserie du Mont Blanc - La Rousse - Ambrée pression demi 25 cl	5,50
Brasserie du Mont Blanc - La Cristal - Blonde légère pression demi 25 cl	4,50
Brasserie du Mont Blanc - La Blanche bouteille 33 cl	6,00
1664 Bière sans alcool au caractère houblonné 0.0% bouteille 33 cl	5,50

Sodas

Perrier (33 cl), Coca-Cola (33 cl), Orangina (25 cl), Schweppes (25 cl)	4,50
---	------

Jus de Fruits BISSARDON

Fraise, pomme, tomate, abricot, orange, pamplemousse (25 cl)	6,80
--	------

Eaux minérales

Evian, Badoit	bt 50cl	bt 100cl
	4,50	6,50

Digestifs

Bas-Armagnac Château de Laubade, Cognac XO Hennessy, (4 cl)	15,00
Calvados (4 cl), Marc Extra Egrappé Jacoulot (4 cl), Eau de vie de fruits (4 cl), Cognac VSOP (4 cl)	9,00
Get 27(4 cl), Get 31(4 cl), Limoncello (4 cl)	8,00
Menthe Poivrée de chez "Jacoulot" (4 cl)	9,00
L'Abricot de chez "Roulot"(4 cl)	10,00

Chartreuses

Chartreuse (4 cl), verte ou jaune	8,00
Chartreuse (4 cl), jaune MOF	10,00
Chartreuse cuvée 9ème centenaire (4 cl)	14,00
Chartreuse verte VEP (4 cl)	20,00

Caféterie

Irish Coffee (whisky, café, sucre, crème fouettée)	9,00
Thé Ceylan, Vert, Noir Darjeling, Infusion	3,50
Café, Décaféiné	2,50
Café Gourmand (café + assortiment de gourmandises)	8,00

LES FRUITS DE MER

Huîtres de Charente Marennes Oléron "J. Seguin" AGN

Fines de Claire n°3, beurre 1/2 sel et pain nordique	les 6	13,50
Fines de Claire n°2, beurre 1/2 sel et pain nordique	les 6	14,50


Huîtres de Bretagne "Adrien Legris" AGN

NAKR n°4 "Chair généreuse, croquante et iodée"	les 6	19,50
Spéciales de pleine mer de l'archipel de Lilia		
beurre 1/2 sel et pain nordique		

Huîtres de Normandie AGN

Spéciales Utah Beach n°3 "La Perle d'Utah Beach"	les 6	21,50
beurre 1/2 sel et pain nordique		

Huîtres de Charente Marennes Oléron "Maison Gillardeau" AGN

L'huître de Gastronomie Gillardeau n°4,	les 6	26,50
sauveur délicate et exquise, célèbre par son esthétique soignée et la générosité de sa chair, beurre 1/2 sel et pain nordique		

Fruits de mer

Crevettes roses, "Perle de corail" mayonnaise BCJ	les 6	12,50
Crevettes grises, mayonnaise BCJ	les 100 gr	10,50
Amandes de mer, beurre d'Isigny 1/2 sel, pain nordique AGN	les 6	6,00
Bulots, mayonnaise QN	les 400 gr	14,50
Bigorneaux, mayonnaise CJN	les 200 gr	8,50
Demi tourteau, mayonnaise BJN	400-500 gr	16,50

L'Huîtrière (assortiment de 4 origines d'huîtres) AGN

2 Spéciales Utah Beach n°3 "La Perle d'Utah Beach"	les 8	26,50
2 Fines de Claire n°3 "J. Seguin"		
2 Spéciales NAKR n°4 "Adrien Legris"		
2 Gillardeau n°4 "Maison Gillardeau"		

Assiette de fruits de mer de l'Ecailler BCJN

2 Spéciales NAKR n°4 "Adrien Legris"	par pers.	26,00
2 Fines de Claire n°3 "J. Seguin"		
2 crevettes roses, 200gr de bulots, 2 amandes		

Plateau de fruits de mer "Spécial Jols" BCJN

2 Spéciales NAKR n°4 "Adrien Legris"	par pers.	46,00
2 Fines de Claire n°3 et 2 Fines de Claire n°2 "J. Seguin"		
300gr de bulots, 4 crevettes roses, 6 amandes		
50gr de bigorneaux, 50gr de crevettes grises		
Avec 1/2 Tourteau (~400gr),	par pers.	58,00

Les plats proposés sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.
Prix nets en Euros - Toutes taxes incluses - Eau potable gratuite - Boissons non comprises dans les menus

ALLERGENES: A gluten - B crustacés - C oeuf - D poisson - E arachide - F soja - G lait - H fruit à coques - I céleri - J moutarde - K sésame - L sulfite - M lupin - N mollusque



FORMULE 25,50 € / 29,50€ LE MIDI

Du Lundi au Vendredi (sauf jours fériés)

MENU 44,00€ LE MIDI ET LE SOIR

SUGGESTION DU JOUR

RECETTE DU MOIS

LES ENTRÉES à partager ou pas...

Tarama maison, pain grillé et cœur de sucrine ACDG	13,00
Oeufs mimosa à la chair de crabe BCDJ	17,00
Vierge d'asperge et pickles de graines de moutarde	
Saumon mariné et houmous de petits pois ADG	19,00
tomates fraîches, feta et pain grillé	
Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons ABCDJN	12,00
Friture de seiches au saté, sauce aigre-douce ABNK	14,00
Tartare de thon "albacore" taillé au couteau 140g ADFK	18,00
sauce soja et yuzu	
Ceviche de maigre au leche del tigre ADEK	19,00
guacamole d'avocat, artichauts, radis, grenade et sésame noir	
LA PLANCHE DE JOLS ACDFGJK	25,00
tartare de saumon aux épices, rillettes, guacamole, tarama maison, tartare de thon et pain tomate	

LA SASHIMI DE JOLS BDFKN

thon albacore, saumon Bømlø, maquereaux, maigre, crevettes marinées accompagnés de gingembre confit, wasabi, sauce soja, feuilles de shiso et riz japonais aux graines de sésame	26,00
--	-------

LES PLANCHAS, GRILL, CUISINÉS, ETC...

Morue fraîche grillée au thym, DG	26,00
pommes purée à l'huile d'olive	
Tartare de thon "albacore" taillé au couteau 180gr, ADEFKN	26,00
sauce soja et yuzu, servi avec des frites aux épices	
Aïoli de morue cuite vapeur et légumes de saison, CDJ	28,00
oeuf et bulots...	
Daurade de Méditerranée grillée, servie entière DEFK	32,00
riz thaï, oignons cébettes et jus à l'orientale	
Tentacule de Poulpe snackée "chimichurri" GKN	34,00
riz parfumé et coulis pimenté	
Grosses gambas snackées en persillade BGL	30,00
risotto aux asperges et tomates confites	
Pavé de Maigre rôti sur peau DG	28,00
pommes purée à l'huile d'olive, légumes printaniers et jus de viande	
Tataki de saumon "Bømlø" mi-cru, DFK	26,00
sauce soja, sésame, coriandre fraîche, cébette et riz japonais	
Steak de thon sauvage "Albacore" à la plancha, DFK	26,00
jus à l'orientale, cébette et riz thaï	

LE VEGETARIEN

Risotto carnaroli aux asperges et tomates confites GL	22,00
coqueaux de vieux parmesan et salsa verde	

LE COIN DU BOUCHER

Pièce du boucher "Angus, origine Irlande" (280gr), BEGK	34,00
pommes frites maison, échalote confite, cœur de sucrine	
Menu enfant (moins de 10 ans) ABCDE	14,00
Sirop à l'eau (au choix),	
Saumon grillé ou Steak de bœuf haché (100gr, FR),	
frites maison et ketchup	
Brownie au chocolat ou Glace (1 boule)	
ou Gaufre au chocolat	

Les plats proposés sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.
Prix nets en Euros - Toutes taxes incluses - Eau potable gratuite - Boissons non comprises dans les menus

ALLERGENES: A gluten - B crustacés - C oeuf - D poisson - E arachide - F soja - G lait - H fruit à coques - I céleri - J moutarde - K sésame - L sulfite - M lupin - N mollusque

