LE BAR DE JOLS

Apéritifs

Kir vin blanc et cassis - Communard vin rouge et cassis (12 cl)	**5,50**
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 Blonde	pression demi 25 cl	**5,50**
Brasserie du Mont Blanc - La Rousse - Ambrée	pression demi 25 cl	**5,50**
Brasserie du Mont Blanc - La Blanche	bouteille 33 cl	**7,00**
1664 Bière sans alcool au caractère houblonné 0.0%	bouteille 33 cl	**6,00**

Sodas

Perrier (33 cl), **Coca-Cola** (33 cl), **Orangina** (25 cl), **Schweppes** (25 cl) **4,80**

Jus de Fruits BISSARDON

Fraise, pomme, tomate, abricot, orange, pamplemousse (25 cl) **7,00**

Eaux minérales

	bt 50cl	bt 100cl
Evian, Badoit	**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 Vert bio, Thé earl grey bio, 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" Spéciales de pleine mer de l'archipel de Lilia beurre 1/2 sel et pain nordique	**les 6**	**19,50**

Huîtres de Normandie AGN

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

Huîtres de Charente Marennes Oléron "Maison Gillardeau" AGN

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

Fruits de mer

Grosse crevette rose "Horizons" (~70gr/pièce), mayonnaise	**la pièce**	**6,00** NEW
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 CJN	**les 400 gr**	**18,50**
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 — les 8 — 26,50

2 Spéciales Utah Beach n°3 "La Perle d'Utah Beach
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 — par pers. — 26,00

2 Spéciales Nakr n°4 "Adrien Legris"
2 Fines de Claire n°3 "J. Seguin"
2 crevettes roses, 200gr de bulots, 2 amandes

Plateau de fruits de mer "Spécial Jols" BCJN — par pers. — 52,00

2 Spéciales Nakr n°4 "Adrien Legris"
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.** — **65,00**

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	**14,00**
Carpaccio de Saint-jacques et saumon frais AD vinaigrette citron aux zestes de combava	**19,00**
Rillettes de Crabe à la mayonnaise ABCDGJ guacamole d'avocat et pain grillé	**18,00**
Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons ABCDJN	**14,00**
Friture de seiches au saté, sauce aigre-douce ABNEK	**14,00**
Praires en persillade GJN les 9 pièces	**18,00**
Ceviche de maigre "Exotique" DFK tomates cerises, ananas, cébettes et vinaigrette pimentée	**19,00**
LA PLANCHE DE JOLS ACDFGJK **tartare de saumon aux épices, rillettes, guacamole, tarama maison, tartare de thon et pain tomate**	**25,00**

LE CAVIAR

	30gr	50gr	100gr
Caviar "Calvisius" Osciètre Royal et blinis, servi sur glace	**60.00**	**90.00**	**156.00**

LES PLATS FROIDS.....

Tataki de saumon "Bømlo" mi-cru, DFK sauce soja, sésame, coriandre fraîche, cébette et riz japonais	**26,00**
Tartare de thon "albacore" taillé au couteau 180gr, ADEFKN sauce soja et yuzu, servi avec des frites aux épices	**26,00**
SASHIMI de Jols, BCDFKJ thon albacore, saumon Bømlo, maigre, saint-jacques marinées accompagnés de gingembre confit, wasabi, sauce soja, feuilles de shiso et riz japonais aux graines de sésame	**28,00**

LES PLANCHAS, GRILL, CUISINÉS, ETC...

Morue fraîche grillée au thym, DG pommes purée à l'huile d'olive	**26,00**
Aïoli de morue cuite vapeur et légumes de saison, CDJ oeuf et bulots...	**28,00**
Aile de raie meunière à la grenobloise ADG pommes purée et beurre aux câpres, persil et croûtons	**28,00**
Daurade de Méditerranée grillé au fenouil, servie entière DFK riz thaï , oignons cébette et jus à l'orientale	**32,00**
Curry de lotte aux crevettes et lait de coco ABDG Riz parfumé et légumes thaï au gingembre	**34,00**
Coquilles Saint-jacques snackées au beurre demi-sel GLN Risotto aux champignons et butternut en persillade	**30,00**
Tentacules d'encornets et calamars au piment d'Espelette GLN risotto au parmesan, tomates confites et persillade	**28,00**
Steak de thon sauvage "Albacore" à la plancha, DFK jus à l'orientale, cébette et riz thaï	**28,00**

LE VEGETARIEN

Risotto aux champignons et butternut G copeaux de parmesan et huile au parfum de truffe	**24,00**

LE COIN DU BOUCHER

Pièce du boucher "Angus, origine Irlande" (280gr), BHEG pommes frites maison, échalote confite, cœur de sucrine	**34,00**

Menu enfant (moins de 10 ans) ABCDE — 15,00

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

CHAMPAGNES

	coupe 12 cl	bt 75 cl	
A. Levasseur, rue du sorbier, Brut	12,00	69,00	
Deutz Brut Classique	15,00	89,00	
Deutz Blanc de blancs millésimé 2020		149,00	BEST
Cristal Roederer		259,00	

VINS BLANCS

Les pots

		verre 12 cl	pot 46 cl	
Mâcon-Villages (AOC), Terres secrètes		4,80	15,00	
Viognier, Pays d'Oc (IGP)		4,80	15,00	

Les bouteilles

		verre 12 cl	bt 37,5 cl	bt 75 cl	
Uby n°3, Côtes de Gascogne (IGP)	Sud-Ouest			20,00	
Muscadet (AOC), Sèvre et Maine, Domaine Castel	Loire Atlantique			22,50	
Riesling, Alsace (AOC), Denis Meyer	Alsace			24,00	
Chardonnay, Beaujolais-Villages, (AOC), Bio Domaine de Boischampt	Beaujolais	6,00		26,00	BEST
Mâcon Verzé (AOC), Croix-Jarrier Vignerons des Terres Secrètes Prissé	Bourgogne			28,00	
Vouvray Sec, (AOC), Bio, 100% Chenin Domaine d'Orfeuilles	Loire			30,00	
Saint-Véran (AOC), Cave de Prissé	Bourgogne			33,00	
Viognier, (IGP), Secret de famille Les Jalets P. Jaboulet	Vallée du Rhône			35,00	
Marsanne (IGP), Louis Chèze	Vallée du Rhône			36,00	
Beaujolais Jullié,(AOC), Bio, Domaine de Boischampt	Beaujolais			36,00	BEST
Aria, Vermentino, (IGP), Île de Beauté Domaine Zuria	Corse			38,00	
Sancerre (AOC), Domaine M. Girard et Fils	Loire	7,00	20,00	40,00	
Jurançon (AOC), "Les Amours de la Reine"	Sud-Ouest	7,00		42,00	
Chablis (AOC), "Les Vénérables", La Chablisienne	Bourgogne	8,00	24,50	46,00	
Vacqueyras (AOP), Domaine de la Monardière	Vallée du Rhône			48,00	
Saint-Péray (AOC), "Le tram" Domaine Courbis	Vallée du Rhône			50,00	
Saint-Joseph (AOP), Domaine du monteillet, S.Montez	Vallée du Rhône			50,00	
Pouilly-Fumé (AOP), Château de Tracy	Loire			53,00	
Savennières (AOC), "Les Caillardières" Domaine du Closel	Loire			58,00	
Languedoc (AOP), Château Puech-Haut, "Tête de Bélier	Languedoc			58,00	
Pouilly-Fuissé (AOC), "Terroir de Vergisson" R. Lassarat	Bourgogne			62,00	
Rully 1er Cru Vauvry (AOP), Domaine Sarrazin Michel et fils	Bourgogne			68,00	NEW
Condrieu (AOP), "Les Grandes Chaillées", S. Montez	Vallée du Rhône			72,00	
Chablis 1er cru Vaulorent (AOP), Domaine Billaud-simon	Bourgogne			78,00	NEW
Châteauneuf-du-Pape (AOP), Saint Préfert, I. Ferrando	Vallée du Rhône			85,00	
Puligny-Montrachet (AOC), Domaine Faiveley	Bourgogne			98,00	NEW

VINS ROUGES

Le pot

	verre 12 cl	pot 46 cl
Côtes-du-Rhône (AOC)	4,80	15,00

Les bouteilles

		verre 12 cl	bt 37,5 cl	bt 75 cl	
Gamay Beaujolais-Villages (AOC), Bio Domaine de Boischampt	Beaujolais			25,00	NEW
Moulin à Vent, (AOC), Bio Domaine de Boischampt	Beaujolais	6,00		36,00	BEST
Sancerre (AOC), Domaine M. Girard & Fils	Loire			38,00	
Saint-Amour, Tête de Bonnet, (AOC), Bio Domaine de Boischampt (parcellaire)	Beaujolais			40,00	
Crozes-Hermitage (AOP), Bio Les Jalets P. Jaboulet	Vallée du Rhône			42,00	
Graves (AOC), "Château Haut Selve"	Bordelais	8,00		45,00	
Givry "Les Dracy" (AOP), Domaine Sarrazin	Bourgogne			52,00	NEW
Saint-Joseph (AOC), "Cuvée du papy" S. Montez	Vallée du Rhône		32,00	56,00	
Mercurey (AOC), "La Framboisière" Domaine Faiveley	Bourgogne			65,00	
Chateauneuf du pape (AOP), Bio Le clos du caillou - Le tradition	Vallée du Rhône			65,00	
Côte-Rôtie (AOC), "Fortis", S. Montez	Vallée du Rhône			72,00	

VINS ROSÉS

Le pot

	verre 12 cl	pot 46 cl
Côtes-de-Provence (AOP) Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez	5,50	16,00

Les bouteilles

	verre 12 cl	bt 50 cl	bt 75 cl
Château Puech-Haut "Argali", (AOP) Languedoc	7,00		34,00
Château Saint-Maur (AOP), Saint M Côtes de Provence - cru classé		28.50	38,00

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Prix nets en €uros - Toutes taxes incluses - eau potable gratuite - Boissons non comprises dans les menus