



L'équipe de Chez Juliane, vous cuisine chaque jour, des produits frais rigoureusement sélectionnés : d'origine Française et de préférence locale.

- ◇ Nos viandes sont 100 % Françaises, issues des prairies naturelles et nourries sans OGM.
- ◇ Nos poissons sont labellisés pêche durable
- ◇ Nos légumes sont frais, de saison

The Juliane team cooks rigorously selected fresh products for you every day: of French origin and preferably local.

- ◇ Our meats are 100% French, from natural meadows and fed without GMOs.
- ◇ Our fish are labeled sustainable fishing
- ◇ Our vegetables are fresh, seasonal

Horaires de service:

Du lundi au samedi : 11h30/14h30—18h30/22h00

Fermé le Dimanche

Retrouvez nous :

www.chezjuliane-restaurant.fr





CARTE DU MIDI

Formule entrée + plat ou plat dessert 22 €

Starter + main course or main course + dessert

Formule entrée + plat + dessert 28 €

Starter + main course + dessert

Entrée au choix 8 €

Starter of your choice

- ◇ **Velouté de Potimarron**
Pumpkin cream soup
- ◇ **Œuf cocotte au Beaufort et croutons à l'ail**
Egg casserole with Beaufort and garlic croutons
- ◇ **Entrée du jour**
Starter of the day

Plat au choix 15 €

Main course of your choice

- ◇ **« La Pinsa » de Juliane –**
servie avec crudités de saison served with seasonal raw vegetables

Végétarienne

Légumes croquants de saison et fromage fondue sur fond de tomate

Crunchy seasonal vegetables and melted cheese on a tomato base

Carné (poulet ou bœuf)

Emincé de volaille ou haché de bœuf, légumes croquants, fromage fondue sur fond de tomate

Sliced poultry or ground beef, crunchy vegetables, melted cheese on a tomato base

La Montagnarde

Jambon cru, oignons, pommes de terre, raclette sur fond crème fraîche

Raw ham, onions, potatoes, raclette on a cream base

- ◇ **Le Cordon bleu maison et purée de pomme de terre**
Homemade Cordon Bleu and mashed potatoes
- ◇ **Linguine au poisson du jour**
Linguine with fish of the day
- ◇ **Plat du jour**
Main course of the day

Dessert au choix 7 €

Dessert of your choice

- ◇ **Coupe de Glace (Chocolat ou café liégeois, dame blanche)**
Ice cream sundae
- ◇ **Le dessert du jour**
Dessert of the day
- ◇ **Café ou thé gourmand**
Gourmet coffee or tea

Prix nets



NOS SPECIALITES MONTAGNARDES (servies midi & soir)

La Boite de Fromage

25 €

Boite à fromage chauffée avec vin et thym servie avec pain, charcuteries fines et pommes de terre bio au four.

Cheese box heated with wine and thyme served with bread, fine cold meats and organic baked potatoes.

La Croziflette

25 €

Crozets de Sarrasin aux Diots fumés, fondue d'oignons caramélisés et reblochon au lait cru

Buckwheat crozets with smoked Diots, caramelized onion fondue and raw milk reblochon

La Raclette Traditionnelle (2 pers min)

32 €/ pers

Fromage au lait cru avec l'appareil traditionnel, quatuor de charcuteries fines, pommes de terre bio au four, crème fermière poivre ciboulette, légumes de saison

Raw milk cheese with traditional machine, quartet of fine cold meats, organic baked potatoes, farmhouse cream, pepper and chives, seasonal vegetables

Les Raclettes de Savoie (2 pers min)

32 €/ pers

Trio de fromages (nature au lait cru, fumée, ail des ours) avec l'appareil classique, quatuor de charcuteries fines, pommes de terre bio au four, crème fermière poivre ciboulette, légumes de saison

Trio of cheeses (plain raw milk, smoked, wild garlic) with the classic mixture, quartet of fine cold meats, organic baked potatoes, farmhouse cream, pepper and chives, seasonal vegetables

La Fondue de Juliane (2 pers min)

30 €/ pers

On y croise la Savoie, le Jura et la Suisse par un subtil équilibre entre le Beaufort, le Comté et l'Emmental, à cela s'ajoute une pointe de vin Roussette de Savoie – Servie avec pain, charcuteries fines et pommes de terre bio au four.

We cross Savoie, Jura and Switzerland through a subtle balance between Beaufort, Comté and Emmental, to which is added a touch of Roussette de Savoie wine – Served with bread, fine cold meats and organic potatoes in the oven.

*Supplément Cèpes de Corrèze *Corrèze Ceps Supplement*

+ 2 €/ pers

Menu Enfants 15 €

Haché de bœuf frites *Ground beef with fries* OU

Tender de poulet frites *Chicken tender with fries* OU

Mini croziflette

Browni à la noix de Pécan ou crêpe avec boule de glace

Pecan browni or crepe with scoop of ice cream

Prix nets



CARTE DU SOIR

NOS ENTREES

Rosti au paprika fumé (végan) 14 €

Galette de pommes de terre accompagnée de légumes cuits et cru à la vinaigrette aigre douce

Potato pancake accompanied by cooked and raw vegetables with sweet and sour vinaigrette

L'œuf Parfait (végétarien) 15 €

Œuf cuit à 64° accompagné d'un velouté de potimarron, champignons des bois et tuiles de pain

Egg cooked at 64° accompanied by pumpkin soup, wild mushrooms and bread tiles

Tartare de Gravlax de truite 16 €

Truite en gravlax accompagnée de graines de moutarde marinées, pommes granny smith, concombres à la suédoise et oignons rouges

Gravlax trout served with marinated mustard seeds, granny smith apples, Swedish cucumbers and red onions

Cromesquis d'escargots 18 €

Croquettes d'escargot persillé et leur crème de cresson, purée d'ail, écrasé de pommes de terre au beurre Montagnard

Parsley snail croquettes with watercress cream, garlic puree, mashed potatoes with mountain butter

Saint Jacques à la Normande 23 €

Noix de Saint Jacques en cassolette et sa sauce suprême

Scallops in a cassolette and its supreme sauce

Nos planches à partager (2pers) 25 €

- ◇ **Charcuteries de nos Montagnes** *Charcuteries from our Mountains*
- ◇ **Fromages de nos terroirs** *Cheeses from our terroirs*
- ◇ **Duo Fromages & Charcuteries** *Cheese & Charcuterie Duo*

Prix nets



NOS PLATS

Risotto au potimarron & légumes d'antan 18 €

Pumpkin risotto & old-fashioned vegetables

Pad Thai 22 €

Dans la pure tradition Thaïlandaise, Ramen sautées avec légumes croquants de saison, servi avec rouelle de porc en cuisson basse température, légumes croquants de saison – Bouillon avec dashi et saké, épices, plat légèrement pimenté

In the pure Thai tradition, Ramen stir-fried with crunchy seasonal vegetables, served with pork loin cooked at low temperature, crunchy seasonal vegetables – Broth with dashi and sake, spices, slightly spicy dish

Poisson du moment 28 €

En fonction de la criée, sauce du chef et risotto

Depending on the market, chef's sauce and risotto

Ballotine de volaille sauce aux cèpes de Corrèze 28 €

Volaille farcie, servie avec purée de pommes de terre et légumes de saison

Stuffed poultry, served with mashed potatoes and seasonal vegetables

Nos Burgers 28 €

◇ **Bœuf**

Haché de bœuf agrémenté de soja & sésame, fromage de nos montagnes, crudités, sauce burger maison – servi avec frites

Ground beef garnished with soy & sesame, cheese from our mountains, raw vegetables, homemade burger sauce – served with fries

◇ **Pulled Pork**

Effiloché de porc en cuisson basse température, fromage de nos montagnes, crudités, sauce barbecue maison – servi avec frites

Pulled pork cooked at low temperature, cheese from our mountains, raw vegetables, homemade barbecue sauce – served with fries

Entrecôte au beurre de miso 32 €

Servi avec nouilles sautées ou frites

Entrecote with miso butter served with fried or fried noodles

Prix nets



NOS DESSERTS

Coupes de Glace

7 €

Ice cream sundae

Café ou chocolat liégeois

Dame Blanche

Tiramisù à la Toscane

10 €

A base de cantuccini (biscuit avec amande et citron), sirop de café à l'Amaretto, crème Mascarpone, cacao amer

Made from cantuccini (biscuit with almond and lemon), Amaretto coffee syrup, Mascarpone cream, bitter cocoa

Tarte à la Myrtille

12 €

Fond de tarte au charbon garni d'un appareil amande et confiture de myrtille, crème fouettée mascarpone et caramel de sésame noir

Charcoal tart base garnished with almond and blueberry jam, mascarpone whipped cream and black sesame caramel

Le Galet

12 €

Dessert au citron & sésame noir sur son lit croustillant

Dessert with lemon & black sesame on a crispy bed

La Douceur

12 €

Entremet sur biscuit Joconde noisette, croustillant, crème mascarpone noisette, ganache chocolat blanc et mousse de lait

Dessert on hazelnut biscuit, crunchy, hazelnut mascarpone cream, white chocolate ganache and milk mousse

Café Gourmand

10 €

Espresso bio servi avec 4 mini desserts du jour confectionné par le Chef

Organic espresso served with 4 mini desserts of the day made by the Chef

Thé Gourmand

12 €

Thé choisi par vos soins servi avec 4 mini desserts du jour confectionné par le Chef

Tea chosen by you served with 4 mini desserts of the day made by the Chef

Assiette de fromages

10 €

Cheese plate



Boissons - Drinks

SOFT

Les Sodas

Coca Cola 33cl	5.50 €
Coca Cola Zéro 33cl	5.50 €
Orangina 25cl	5.50 €
Sirop à l'eau	3.50 €
Schweppes Tonic 25cl	5.50 €
Schweppes Agrumes 25cl	5.50 €
Oasis Tropical 25cl	5.50 €
Ice Tea 33cl	5.50 €
Pschitt Limo 33cl	5.50 €
Limonade Orange Sanguine 33cl	6.50 €

Les jus de fruits/ juices (Granini)

Abricot, Tomate, Pomme, Multi-Fruits, Orange	
Apricot, Tomato, Apple, Multi-Fruit, Orange	
25 cl	5.50 €

Les Eaux/ Waters

Perrier 33 cl	5.50 €
	50 cl 1L
Evian	4.80 € 5.90 €
Badoit	4.80 € 5.90 €

Nos bières Pression/ Draft Beers

	25 cl	50cl		25 cl	50cl
Sapaudia IPA Cosmique	5.00 €	9.50 €	Le Tarabé (Rousse)	5.50 €	10.50 €
Les Mousses du dahu	5.00 €	9.50 €	Bière du Moment	5.50 €	10.50 €
			Supplément Sirop		0,30 €

Bières & Cidre Bouteilles/Beer or Cidre bottles

Heineken 0.0 (sans alcool)	7.50 €	La Bleue Mt Blanc	7.50 €
Desperados	7.50 €	Cidre Fils de Pomme Sauvage Brut	6.50 €

Boissons Chaudes/ Hot Drinks

Espresso	2.50 €	Cappuccino	5.00 €	Thés (voir serveur)	4.90 €
Petit Crème	2.70 €	Latte Machiatto	5.00 €	Infusions (voir serveur)	4.90 €
Décaféiné	2.80 €	Chocolat Chaud	5.50 €	Irish Coffee	10.00 €
Double espresso	4.50 €	Chocolat Viennois	8.50 €		
Grand Crème	4.80 €	Café Viennois	7.50 €		

Prix nets TTC

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



NOS ALCOOLS

Apéritifs

Ricard 2cl	4.50 €	Chivas	11.00 €
Martini, Campari 4cl	5.50 €	Gin Mt Blanc Genièvre	10.00 €
Blanc cassis de Savoie 10cl <i>(cassis, framboise, mûre, pêche, myrtille)</i>	7.00 €	Gin Hendricks	10.00 €
Kir royal 10cl	13.00 €	Vodka Absolut Blue	8.50 €
Ballantine's	7.50 €	Vodka Belvédère	12.00 €
Jack Daniels	10.00 €	Rhum 3 Rivières Blanc	8.50 €
		<u>Supplément Soda</u>	1.50 €

Les Cocktails

Avec Alcool — 12.50 €

Cosmopolitan : vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert

Mojito : Rhum 3 Rivières, citron vert, menthe, cassonade, Angostura, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

Moscow Mule : vodka, ginger beer, citron vert

Aperol Spritz : Apérol, Prosecco, eau gazeuse
(servi en piscine)

Tequila Sunrise : Tequila, jus d'orange, grenadine

Americano : Campari, Vermouth italien, eau pétillante, gin

Sans Alcool — 7.50 €

Virgin Mojito : citron vert, menthe, sirop de sucre de canne, cassonade, eau gazeuse

Banana Kiss : banane, mangue, passion

Simply Red : fraise, cranberry, goyave

Les Spiritueux

Whiskys

Aberlour Forest Canister 10 ans d'âge 12.00 €
Speyside Single Malt Scotch Whisky 40°

Mont Blanc 15.00 €

Triple Malt finish Vermouth 43°

Glenfiddich 18.00 €

Single Malt scotch Whisky 15 ans d'âge 40°

Rhums

Diplomatico Reserva Exclusiva 12.00 €
Reserve Exclusive 40°

Eminente Reserva 15.00 €
Cuba, 7 ans d'âge 41.3°

Digestifs 4 Cl

Génépi DOLIN 1821 5.50 €

Limoncello DI CAPRI 7.50 €

Get 27 7.50 €

Amaretto DISARONNO 7.50 €

Bailey's 7.50 €

Calvados 7.50 €

Marc de Savoie 7.50 €

Cognac VSOP Meukow 11.00 €

Armagnac VSOP 11.00 €

Prix nets TTC

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



NOS VINS

Verre (12 cl) Btl (75 cl)

Les Vins Rouges

VIGNOBLE BORDELAIS

GRAVES CHÂTEAU DE RESPIDE <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>		35.00 €
CHATEAU LA COURONNE - AOP Montagne-St-Emilion	8.50 €	39.00 €

VIGNOBLE BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

BOURGOGNE PINOT NOIR - AOP «Vieilles Vignes» BIO		39.00 €
SAVIGNY LES BEAUNE - AOP <i>Pinot Noir</i>		70.00 €

VIGNOBLE DU LANGUEDOC

AOP - Faugères La Closeraie BIO <i>Cinsault, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah</i>		39.00 €
PIC SAINT LOUP - AOP Domaine Haut Lirou <i>Syrah, Grenache</i>		42.00 €

VIGNOBLE DE LA VALLEE DU RHONE

LE BERET BLEU - AOP Côtes du Rhône BIO <i>Cinsault</i>		28.00 €
VINSOBRES - AOP Les Cornuds <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>		34.00 €
CROZES HERMITAGE - AOP «Les Launes» <i>Syrah</i>	11.00 €	55.00 €
CHATEAUNEUF DU PAPE - AOP Domaine Lafond BIO <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>		75.00 €

VIGNOBLE DE SAVOIE

APREMONT "CUVÉE INTENSE - AOP Domaine Adrien Veyron <i>Jacquère</i>		28.00 €
GAMAY DE JONGIEUX - AOP	6.00 €	29.00 €
TRILOGIE GARAY MONDEUSE PINOT		35.00 €
MONDEUSE CRU ARBIN - AOP Domaine Fabien Trosset		39.00 €

CAVE DES GRANDS VINS - Bordeaux Rive Gauche

CHAPELLE DE POTENSAC - Médoc <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>		49.00 €
CHATEAU FLEUR DE PEDESCLAUX - Pauillac <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>		65.00 €
FIEFS DE LAGRANGE - Saint Julien <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>		69.00 €

CAVE DES GRANDS VINS - Bourgogne Côte Chalonnaise

RULLY 1 ^{ER} CRU PREAUX - Eric de Suremain BIO		63.00 €
---	--	---------

Prix nets TTC

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Verre (12cl) Btl (75 cl)

Les Vins Blancs

VIGNOBLE BORDELAIS

MOELLEUX DOMAINE D'ARDONNEAU 7.00 € 27.00 €
Sauvignon

VIGNOBLE BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

BOURGOGNE CHARDONNAY - AOP Domaine de la Bêche 29.00 €
DOMAINE SEGUINOT-BONDET «Chablis» 46.00 €
Chardonnay

VIGNOBLE VAL DE LOIRE

SANCERRE- AOP Domaine du Carrou 51.00 €

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHONE

COTES DU RHONE - AOP Famille Perrin Reserve 28.00 €
Roussanne, Marsanne, Viognier

VIGNOBLE DE SAVOIE

CHIGNIN LA CHANCELIÈRE - 6.00 € 26.00 €
TRILOGIE CHARDONNAY JACQUÈRE ALTESSE - 35.00 €
CHIGNIN BERGERON - AOP " La Savoisienne" 39.00 €

Les Vins Rosé

VIGNOBLE DE PROVENCE

COTEAUX VAROIS AOP BIO 6.00 € 29.00 €
Cinsault
WHISPERING ANGEL - AOP Côtes de Provence - 49.00 €
Grenache, Syrah, Cinsault

Les Champagnes & Bulles

CHAMPAGNES

GRANDE RÉSERVE BRUT - Champagnes Devaux - 10.00 € 72.00 €
LA CUVÉE LAURENT PERRIER BRUT 90.00 €
LAURENT PERRIER ROSÉ 150.00 €

PÉTILLANTS

CRÉMANT DE SAVOIE - Domaine Bétemps - 7.00 € 29.00 €

VINS D'ITALIE

PROSECCO EXTRA DRY - VS DOCG Riccadonna BIO - 8.50 € 35.00 €

Prix nets TTC

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération