



**JULIETTE**  
RESTAURANT  
BAR À COCKTAILS  
LYON  
L'ESPRIT CAFÉ

PLAT DU JOUR  
— 12,5€ —  
DU LUNDI  
AU VENDREDI MIDI

**À LA CARTE**

- ŒUF MIMOSA : 7€  
HARICOTS VERTS FINS, CHAMPIGNONS DE PARIS : 9€  
BELLE TRANCHE DE PATE EN CROUTE « SIBILLIA » : 11€  
CHIFFONADE DE JAMBON TRUFFE, BEURRE DEMI-SEL : 12€  
SALADE LYONNAISE : 15€  
CHICKEN SALAD VERSION CEASAR : 16€  
SALADE KING CRABE, AVOCAT, HUILE D'OLIVE ET CITRON : 22€  
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE : 14€  
SAUMON GRAVLAX CREME DE CITRON, SALADE : 18€  
PENNE TOMATE BASILIC LÉGEREMENT ÉPICÉES : 12€  
NOTRE « CROQUE MONSIEUR », SALADE : 14€  
CABILLAUD SNACKE, SAUCE VIERGE ET RIZ BASMATI : 18€  
DOS DE SAUMON JUSTE CUIT RAVIOLES DU DAUPHINÉ : 19€  
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, FRITES : 15€  
LE « J » BURGER ET POMMES ALLUMETTES : 16€  
PIÈCE DE RUMSTEAK : 18€  
L'ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, TAGLIATELLES : 21€  
LE TATAKI DE BŒUF FACON TIGRE QUI PLEURE, RIZ BASMATI : 22€  
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM : 22€  
FAUX-FILET CHAROLAIS, BEURRE PERSILLÉ : 24€  
SAUCES AU CHOIX  
BEARNAISE • BBQ • POIVRE  
GARNITURE AU CHOIX  
POMMES ALLUMETTES • RIZ BASMATI • HARICOTS VERTS • SALADE  
GARNITURE SEULE : 3€

- DEMI SAINT-MARCELIN : 5€  
LA FAISSELLE DE FROMAGE BLANC : 5€

- SALADE DE FRUITS FRAIS : 6€  
BABA AU RHUM : 7€  
CHEESE CAKE AU SPECULOOS : 7€  
TARTELETTE CITRON MERINGUEE : 7€  
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR : 7€  
NOTRE FAMEUX PAIN PERDU : 8€  
CAFÉ OU THÉ GOURMAND : 9€

*Prix net - service compris - Origine des viandes : Charolaise*

HORAIRES : Lundi au samedi : 8h00 - 1h00  
SERVICE MIDI : Lundi au vendredi : 12h00 - 14h15 • Samedi : 12h00 - 15h00





**JULIETTE**  
RESTAURANT  
BAR À COCKTAILS  
LYON  
L'ESPRIT CAFÉ

**VIN AU VERRE (12CL)**

VIN ROUGE		VIN BLANC	
CÔTES DU RHÔNE 2014 Les Beaux Gosses	5,5	LES ENFANTS TERRIBLES 2014 Chardonnay	5,5
CROZES-HERMITAGE 2014 Domaine Fayolles	7,5	MOUTON CADET 2015 AOP	6,5
MOUTON CADET	7,5	CÔTE DE GASCOGNE 2015 Domaine Pellehaut	6,5
SAINT-JOSEPH 2014 Domaine Pierre Finon	7,5	MÂCON-VILLAGES 2015	6,5
MONTEPULCIANO Italie 2015	7,5	VIIGNIER LA GRANDE GALLÉE 2014	7,5
ESCUDO ROJO Chili 2012	7,5	ESCUDO CHILI 2013 Maipo Valey Chardonnay	7,5
CÔTES DE PROVENCE 2016 Sainte-Marguerite	8	CHABLIS 2015	8,5
MERCUREY 2014 Les Cerisières	8,5	CONDRIEU 2015 «Chanson» Montez	15
		ROSÉ	
		LES JOLIES FILLES 2015 Côte de Provence	5,5
		SAINT-MARGUERITE 2016 Cuvée Château	8

**APÉRITIFS & SOFTS**

CAMPARI Italie 16°	8cl.	8	SUZE D'AUTREFOIS France 20°	8cl.	9
APÉROL Italie 15°	4cl.	7	PASTIS 51 France 45°	2cl.	3
LILLET BLANC, ROUGE & ROSÉ France 16°	8cl.	7	RICARD France 45°	2cl.	3
MARTINI BLANC & ROUGE Italie 15°	8cl.	7	HEINEKEN Blonde Pays-Bas 5°	25cl.	4
NOILLY PRAT DRY, ROUGE & AMBRE France 16°	8cl.	8	AFFLIGEM Blonde Belgique 6,7°	25cl.	4,5
CAFÉ ILLY		2,5	COCA COLA Classique, Zéro	33cl.	5
EVIAN	33cl.	4	ORANGINA	33cl.	5
ALAIN MILLIAT Fraise, Litchi, Mangue, Poire, Tomate, Mandarine, Fruits de la passion, Abricot	33cl.	6,5	NESTEA	33cl.	5
EVIAN & BADOIT	75cl.	6	SCHWEPES HÉRITAGE TONIC ORIGINAL	33cl.	5
			BADOIT ROUGE	33cl.	5

**VINS**

**VINS ROUGES**

	46cl.	75cl.		46cl.	75cl.
CÔTES DU RHÔNE 2015 Les Beaux Gosses	16	26	CHÂTEAU CITRAN 2005 Haut-Médoc		55
MOUTON CADET	20	30	BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU 2012		56
CROZES-HERMITAGE 2010 Domaine Fayolles	20	32	ALOXE-CORTON 2014 Bouchard AOP		65
CÔTES DE PROVENCE 2016 Sainte-Marguerite	23	36	GEVREY CHAMBERTIN 2015 Bouchard AOP		65
PINOT NOIR 2015		32	CÔTE-RÔTIE 2015 «Rotis» Montez AOP		79
MERCUREY 2016 Les Cerisières		39	CHÂTEAU ORMES DE PEZ 2009 Saint-Estèphe		89
SAINT-JOSEPH 2015 Domaine Pierre Finon	22	44	CHÂTEAU LALLANDE BORIE 2000 Saint-Julien		95
SAINT-JOSEPH 2015 «Cuvée du Papy» Montez AOP	25	44	MONTEPULCIANO Italie 2016	20	29
SAVIGNY-LES-BEAUNES 2014 / 2015		45	ESCUDO ROJO Chili 2015	22	34

**VINS BLANCS**

	46cl.	75cl.		46cl.	75cl.
LES ENFANTS TERRIBLES 2016 Chardonnay	16	26	POUILLY-FUISSÉ 2014		39
CÔTE DE GASCOGNE 2016 Domaine Pellehaut	18	28	MEURSAULT 2015 Bouchard AOP		65
MÂCON-VILLAGES 2016	19	29	CHASSAGNE MONTRACHET 2015 Bouchard AOP		74
VIIGNIER LA GRANDE GALLÉE 2014	20	32	CONDRIEU 2015 «Chanson» Montez AOP		74
MOUTON CADET 2015		35			
CHABLIS 2016		36	ESCUDO CHILI 2013 Maipo Valey Chardonnay	22	34

**VINS ROSÉS**

	46cl.	75cl.	mag.		75cl.
LES JOLIES FILLES 2016 Côte de Provence	16	26	52	CHÂTEAU SAINT-MAUR 2016 Cru classé AOP	42
SAINT-MARGUERITE 2016 Cuvée Château	23	36	72	CHÂTEAU PEYRASSOL 2016 AOP	45