



Tous les jours - 17h / 20h

Cocktails 5⁰⁰ et Pintes 50cl
au prix du 33cl

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Heineken 5°	3 ⁷⁰	4 ⁷⁰	6 ⁶⁰
<i>La blonde légère originaire d'Amsterdam</i>			
Ciney 7°	4 ⁴⁰	5 ⁴⁰	7 ⁹⁰
<i>La belge de haute fermentation</i>			
Lagunitas IPA 6°2	4 ⁵⁰	5 ⁷⁰	7 ⁹⁰
Panaché	3 ⁷⁰	4 ⁷⁰	6 ⁶⁰
Monaco	3 ⁹⁰	4 ⁹⁰	6 ⁹⁰
Picon Bière	5 ⁰⁰	6 ⁰⁰	8 ⁹⁰
La Bière du Moment	4 ⁶⁰	5 ⁹⁰	8 ⁷⁰

LES BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 0.0 0°	33cl	5 ⁵⁰
<i>La sans alcool issue d'une Heineken</i>		
Corona 4°5	35,5cl	6 ⁵⁰
<i>Une bière blonde de type lager</i>		
Affligem Blonde 6°8	30cl	6 ²⁰
<i>La célèbre bière de l'Abbaye d'Affligem</i>		
Desperados 5°9	33cl	6 ³⁰
<i>Aromatisée à la Tequila</i>		
Vedett IPA 5°5	33cl	6 ⁵⁰
<i>Les IPA : une tendance à l'amertume forte</i>		
La Chouffe 8°	33cl	6 ⁹⁰
<i>La bière spéciale belge par excellence</i>		
Chimay Bleue 9°	33cl	6 ⁵⁰
<i>Une bière brune belge et trappiste</i>		
Hoegaarden Blanche 6°5	33cl	6 ⁵⁰
<i>La blanche originaire d'Hoegaarden</i>		
Duvel 8°5	33cl	6 ⁸⁰
<i>Une bière de haute fermentation avec du caractère</i>		
Liefmans Fruitesse 3°8	25cl	5 ⁵⁰
<i>Une bière fruits rouges, idéale à l'apéritif</i>		

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis (2cl)	3 ⁵⁰
Martini Rosso, Martini Bianco (6cl)	4 ⁵⁰
Americano (6cl)	6 ⁵⁰
Campari (6cl)	6 ⁹⁰
Spritz (10cl)	8 ⁰⁰
Kir Royal (10cl) Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Violette	9 ⁰⁰
Kir Vin Blanc (10cl) Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Violette	3 ⁹⁰
Kir Pétillant (10cl) Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Violette	4 ⁵⁰

LES ALCOOLS

Ballantine's (4cl)	6 ⁵⁰
Jack Daniel's (4cl)	7 ⁵⁰
Glenfiddich (4cl)	8 ⁵⁰
Knockando (4cl)	8 ⁵⁰
Aberlour 10 ans (4cl)	7 ⁵⁰
Gin Tanqueray, Hendriks	9 ⁵⁰
Rhum blanc Especial / Vodka / Tequila / Gin Nikka	6 ⁰⁰
Supplément Softs	10 ⁰⁰
Supplément Red Bull	0 ⁵⁰
	2 ⁰⁰

LES COCKTAILS

Mojito	8 ⁰⁰
<i>Havana blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, Perrier</i>	
Mojito Fruit	8 ⁰⁰
<i>Havana Blanc, citron vert, menthe, Perrier, framboise ou fraise ou mangue</i>	
Cosmopolitain	8 ⁰⁰
<i>Vodka, Triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry</i>	
Moscow Mule	8 ⁰⁰
<i>Vodka, Ginger Beer, jus de citron</i>	
Piña Colada	8 ⁰⁰
<i>Havana blanc, crème de coco, jus d'ananas</i>	
Gin tonic Premium	9 ⁰⁰
<i>Gin Tanqueray ou Hendrick's, Schweppes Premium Mixer</i>	
Margarita	8 ⁰⁰
<i>Tequila, Triple sec, jus de citron</i>	
Moonlight	8 ⁰⁰
<i>Vodka, Martini Bianco, sirop d'orgeat, sirop pamplemousse</i>	
Jocelyn Flores	8 ⁰⁰
<i>Whisky, Triple sec, violette, ice tea</i>	
Lady Sixteen	8 ⁰⁰
<i>Malibu, Vodka, Manzana, sirop framboise et fraise, chantilly</i>	
Pirate's Bay	8 ⁰⁰
<i>Rhum, pêche, caramel, cannelle, citron vert</i>	
Inspiration du barman avec ou sans alcool	6 ⁸⁰ / 8 ⁰⁰

SANS ALCOOLS

Punch du 16	6 ⁸⁰
<i>Cannelle, orange exotique, pomme, caramel</i>	
Virgin Mojito	6 ⁸⁰
<i>Citron vert, sucre de canne, menthe, Perrier</i>	
Virgin Colada	6 ⁸⁰
<i>Jus d'ananas, jus de citron vert, jus tropical, crème de coco</i>	
November Seabreeze	6 ⁸⁰
<i>Cranberry, pomme, citron vert, limonade</i>	
SAM !	6 ⁸⁰
<i>Purée de mangue, purée de framboise, citron vert, ananas</i>	

LES BOISSONS FRAÎCHES

Vittel	25cl	3 ⁴⁰
Perrier	33cl	3 ⁸⁰
Limonade	25cl	3 ⁵⁰
Diabolo	25cl	3 ⁷⁰
Sirop à l'eau	25cl	2 ⁸⁰
Schweppes Tonic / Schweppes Agrum'	25cl	3 ⁷⁰
Orange Pressée / Citron Pressé		4 ⁵⁰
Coca-Cola / Zéro / Cherry	33cl	3 ⁷⁰
Fuzetea	25cl	3 ⁷⁰
Orangina / Fanta Orange	25cl	3 ⁷⁰
Sprite / Tropic Tropical	33cl	3 ⁷⁰
Cidre Doux	25cl	5 ⁰⁰
Cacolac	25cl	3 ⁷⁰
Jus Granini	25cl	3 ⁷⁰
<i>Orange, ananas, abricot, ACE, pomme, fraise, pamplemousse, tomate</i>		
Jus Pétillant Verger de la Manse	25cl	4 ⁵⁰
<i>Pomme, pomme-cassis</i>		
Supplément sirop		0 ³⁰

LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso Lavazza	2 ⁰⁰
Décaféiné Lavazza / Noisette	2 ²⁰
Double Espresso Lavazza	3 ⁸⁰
Grand Crème / Chocolat Chaud	3 ⁸⁰
Cappuccino	4 ⁵⁰
Lait Chaud	3 ¹⁰
Café / Chocolat Viennois	5 ⁰⁰
Café Frappé	5 ⁵⁰
Thés et Infusions Dammann	3 ⁵⁰
<i>Thé vert menthe, Ceylan, Earl Grey, 4 fruits rouges, Darjeeling, verveine, verveine menthe, Berger</i>	
Irish Coffee / Bailey's Coffee	8 ²⁰
Supplément Lait	0 ⁵⁰

LA CARTE DES VINS

Les Blancs

IGP Chablis La Chablisienne "Dame Nature"	6 ⁰⁰	30 ⁰⁰
AOP Reully - Les Millets (Joseph Mellot),	6 ⁰⁰	28 ⁰⁰
<i>Agriculture raisonnée</i>		
AOP Coteaux du layon (moelleux),	6 ⁰⁰	22 ⁰⁰
<i>Domaine de terrebrune, Agriculture raisonnée</i>		
AOP Sancerre - Les Ormeaux (Joseph Mellot),	6 ⁰⁰	32 ⁰⁰
<i>Agriculture raisonnée</i>		
AOP Muscadet Sèvre et Maine,	5 ⁰⁰	21 ⁰⁰
<i>"Voyage extraordinaire" (Famille Lieubeau)</i>		

Les Rosés

AOP Côtes de Provence Château des Launes	6 ⁰⁰	24 ⁰⁰
<i>"Papillon"</i>		
AOP Bandol - Les Restanques du Moulin	8 ⁰⁰	29 ⁰⁰
IGP Pays d'Oc - Gris blanc (Gérard Bertrand)	6 ⁰⁰	26 ⁰⁰

Les Rouges

AOP Saumur Champigny - Domaine Fouet,	6 ⁰⁰	22 ⁰⁰	14 ⁰⁰
<i>"L'Amarante" Agriculture raisonnée</i>			
AOP Chinon - Baudry Dutour "L'Amarante"	6 ⁰⁰	22 ⁰⁰	
AOP Saint Nicolas de Bourgueil,	6 ⁰⁰	23 ⁰⁰	15 ⁰⁰
<i>"Les Petits Grains" (Frédéric Mabileau)</i>			
<i>Agriculture raisonnée</i>			
AOP Chinon - Château de la Grille		38 ⁰⁰	
AOP Graves - Château Brondelle "Classic",	8 ⁰⁰	30 ⁵⁰	
<i>(Jean-Noël Belloc)</i>			
AOP Pessac-Léognan - Chevalier de Pompignan		30 ⁰⁰	
AOP Côtes du Rhône - Au bout de la Vigne	6 ⁰⁰	21 ⁰⁰	
AOP Brouilly, Château de Pierreux	6 ⁰⁰	28 ⁰⁰	
AOP Châteauneuf du Pape		52 ⁰⁰	

Quelques Bulles

AOP Vouvray - Château de Moncontour	5 ⁵⁰	24 ⁰⁰
AOP Champagne - Nicolas Feuillatte	8 ⁰⁰	53 ⁰⁰
AOP Champagne - Bollinger "Spéciale Cuvée"		83 ⁰⁰

Les Vins au pichet

Blanc - Sauvignon Val de Loire IGP	25cl	50cl
	7 ⁵⁰	11 ⁰⁰
Rosé - Angelliaume Chinon AOP	7 ⁵⁰	11 ⁰⁰
Rouge - Angelliaume Chinon AOP	8 ⁰⁰	12 ⁰⁰

LES DIGESTIFS

Cognac Martell Médaille VSOP (4cl)	9 ⁵⁰
Calvados (4cl)	6 ⁷⁰
Eau de Vie Poire, Mirabelle (4cl)	7 ⁵⁰
Rhum Don papa, Diplomatico (4cl)	9 ⁹⁰
Get 27 / Get 31 (4cl)	6 ⁰⁰

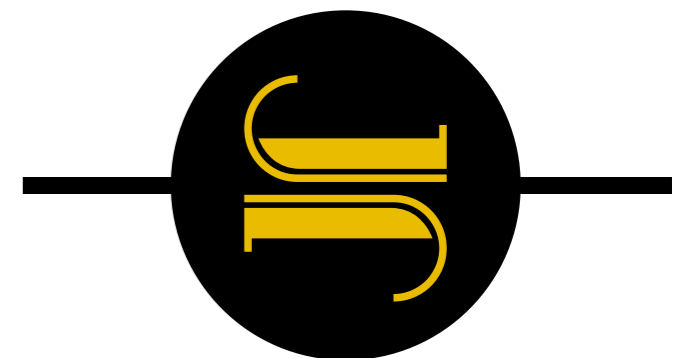
Prix nets TTC service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Retrouvez nous sur 16jeanjau.com



CONCEPTION ET IMPRESSION **GLAM'PRINT** : 07 63 66 2004

Bar & Brasserie



JEAN JAU

À l'Apéro ou en Entrée

Planche de la Mer 3 Gravlax, 3 huitres, 3 gambas, rillettes de poisson	16 ⁵⁰
Planche du Maraîcher Sticks de légumes crus, crème ciboulette	8 ⁰⁰
Planche Mixte Serrano, rillettes, rosette, rillons, Emmental, Ste Maure, Bleu	18 ⁰⁰
Planche de Charcuterie Rillons, rillettes, serrano, rosette	15 ⁰⁰
Huitres de Normandie "Perles Fines n°2"	x6 9 ³⁰ x9 13 ⁹⁰ x12 17 ⁶⁰
Pizz'Apéro Chorizo, oignon, persillade, Mozzarella	10 ⁰⁰
Planche de Gambas Gambas panko, sauce soja, miel poivrons, balsamique	10 ⁰⁰

Les Entrées

Saumon Gravlax	12 ⁰⁰
Foie Gras, chutney de figes	15 ⁹⁰
Assiette de charcuteries	9 ⁰⁰
Ravioles de cèpes, crème de parmesan	11 ⁰⁰
Œuf mayonnaise	4 ⁹⁰

Les Classiques

Cochon du 16, purée grand-mère	16 ⁰⁰
Tête de Veau sauce gribiche	16 ⁰⁰
Magret de Canard Sauce à l'orange, gratin dauphinois	19 ⁰⁰
Entrecôte 300g sauce béarnaise, frites, salade	24 ⁰⁰
Pièce du Boucher Angus sauce au choix, frites, salade	14 ⁷⁰
Suprême de Volaille sauce morilles, purée grand-mère	18 ⁰⁰
Andouillette de chez "Hardouin" Frites, salade, sauce moutarde à l'ancienne	19 ⁰⁰

Les Burgers servi avec frites maison

Burger du 16, Bœuf Sauce burger, steak haché, tomate, salade, oignon rouge, fromage, bacon	15 ⁶⁰
Chicken Burger Guacamole, poulet pané, fromage, tomate, oignons rouges, salade	14 ⁴⁰
Burger de Saumon Crème ciboulette aneth, saumon, spaghetti de concombre, salade, tomate	15 ⁶⁰
Burger Vegan Steack vegan snacké, salade, tomates, mayonnaise wasabi (sans œuf)	15 ⁰⁰
Burger Tourangeaux Sauce burger, steak haché, salade, tomates, oignon rouge, bacon, chèvre	15 ⁹⁰

Le Bœuf cru

Tartare de Bœuf, frites, salade	15 ⁵⁰
Carpaccio de Bœuf Pesto frites, salade	15 ⁰⁰

Les Poissons

Cabillaud, poêlée de légumes croquants, aioli	17 ⁰⁰
Sole Meunière, pommes vapeur, beurre citronné	28 ⁰⁰
St Jacques Snackées, risotto huile d'herbes	24 ⁰⁰
Tartare de Saumon, salade et frites	16 ⁵⁰

...Et en plus si vous voulez...

Frites, légumes grillés, purée grand-mère, tagliatelles fraîches

...Un peu de Sauce...

Béarnaise, poivre, échalote, moutarde	+1 ⁰⁰
Morilles	+2 ⁰⁰

FAIT MAISON

Salades et Poke bowl

Salade Tourangelle Salade, tomates, rillons, toasts de Ste Maure, pommes de terre	15 ⁹⁰
Salade du 16 Salade, tomates, gambas panko, gravlax, crème ciboulette	17 ⁰⁰
Salade Petit Paris Salade, tomates, jambon blanc, œuf, emmental, champignons	13 ⁰⁰
Salade César Sucrine, œuf, tomates, poulet croustillant, copeaux de parmesan	14 ⁰⁰
Salade Italienne Salade, tomates séchées, parmesan, jambon Serrano, croûtons, œuf	14 ⁵⁰
Poke Bowl de Tataki de Thon Salade, spaghetti de courgettes et tomates séchées, steak de thon, huile d'olive citron, riz noir	15 ⁰⁰
Poke Bowl Retour du marché Carotte, concombre, tomate, fruits de saison, riz noir	14 ⁰⁰
Poke Bowl du Sportif Lentilles, riz noir, légumes de saison, poulet, œuf, fruits de saison	15 ⁰⁰

Pizzas généreuses

Regina Sauce tomate, champignons, jambon, mozzarella	12 ⁰⁰
Norvégienne Saumon, crème fraîche, citron, persillade, mozzarella	13 ⁴⁰
Calzone et salade Chausson sauce tomate, champignons, jambon, crème fraîche, œuf, Mozzarella	13 ⁵⁰
Orientale Sauce tomate, oignons, poivron, viande hachée, mozzarella, œuf	13 ⁴⁰
3 Fromages Crème fraîche, bleu, Ste Maure, mozzarella	13 ⁵⁰
Tourangelle Crème fraîche, oignons, Ste Maure, rillons, pommes de terre, mozzarella, œuf	15 ⁰⁰
Pizza du 16 Crème de truffes, mozzarella, parmesan, jambon Serrano, roquette	16 ⁹⁰
Veggie'Pizza Sauce tomate, légumes de saison, huile d'olive vierge	13 ⁰⁰

Les Pâtes

Tagliatelles fraîches à la crème de truffe, jambon Serrano	17 ⁰⁰
Tagliatelles fraîches, saumon snacké, crème fraîche	16 ⁵⁰
Lasagnes végétariennes, salade	14 ⁰⁰
Tagliatelles fraîches, spaghetti de courgettes grillées, parmesan et Pesto maison	12 ⁹⁰

Snack

Omelette Nature	9 ⁹⁰
Omelette Jambon ou Fromage	10 ⁹⁰
Omelette à la crème de Truffe	15 ⁰⁰
Croque Monsieur salade	11 ⁹⁰
Croque Madame salade	12 ⁹⁰

Pour terminer en douceur...

Assiette de Fromages Ste Maure, Bleu, emmental	9 ⁰⁰
Tiramisu	7 ⁰⁰
Tarte Citron Meringuée	7 ⁰⁰
Tarte Tatin	7 ⁰⁰
Crème Brûlée	7 ⁰⁰
Fameux mi-cuit au Chocolat cœur coulant	7 ⁰⁰
Café Gourmand	7 ⁵⁰
Brioche façon pain perdu	7 ⁰⁰

Les Enfants - 8⁵⁰

Steack Haché ou Nuggets ou Jambon
Frites ou Tagliatelles Fraîches
Une Glace ou un Fondant Chocolat
et un Cadeau ! Si tu as bien mangé !!!

Coupes Glacées

LES CLASSIQUES	
Dame Blanche 3 boules vanille intense de Madagascar, chocolat chaud maison et Chantilly	7 ⁵⁰
Chéri Cherry 3 boules cerise du verger, confiture de cerises noires et griottes	7 ⁵⁰
Nutella 3 boules vanille intense de Madagascar, sauce dessert caramel au beurre salé, Nutella et Chantilly	7 ⁵⁰
Panier de Fruits Rouges 1 boule cerise du verger, 1 boule cassis intense, 1 boule douceur de framboise, coulis fruits rouges et Chantilly	7 ⁵⁰
Liégeois Café ou Chocolat 2 boules café pur Arabica ou 2 boules chocolat et ses morceaux, 1 boule vanille intense de Madagascar, chocolat chaud maison et Chantilly	7 ⁵⁰
Banana Split 1 boule vanille intense de Madagascar, 1 boule chocolat et ses morceaux, 1 boule fraise intense, chocolat chaud maison et Chantilly	7 ⁵⁰
Fraîcheur Exotique 1 boule douceur de framboise, 1 boule citron vert et ses zestes, 1 boule fruit de la passion et coulis de fruits exotiques	7 ⁵⁰
Crousti'Tella 2 boules stracciatella, 1 boules spéculoos, éclats de meringue et Chantilly	8 ⁰⁰
LES ALCOOLISÉS	
Antillaise 2 boules Rhum-raisins macérés et Rhum	8 ⁵⁰
Colonel 2 boules citron vert et ses zestes et Vodka	8 ⁵⁰
COMPOSEZ VOTRE COUPE	
1 Boule	2 ⁰⁰
2 Boules	3 ⁵⁰
3 Boules	5 ⁰⁰
Supplément Chantilly, chocolat chaud maison, coulis exotiques, coulis fruits rouges	1 ⁵⁰

Parfums : Vanille intense de Madagascar - Chocolat et ses morceaux - Café pur Arabica - Rhum-raisins macérés - Smarties - Noix de coco - Citron vert et ses zestes - Douceur de framboise - Fraise intense - Pistache et ses morceaux - Cassis intense - Fruit de la passion - Cerise du verger - Stracciatella - Spéculoos et ses morceaux - Menthe fraîche chocolat

LE COIN DES ENFANTS

Smarties Folies 2 boules Smarties et bonbons Smarties	5 ⁰⁰
---	-----------------

MENUS

Plat du Jour	9 ⁹⁰
Plat du Jour + Dessert	13 ⁶⁰
Plat du Jour + Café Gourmand	15 ⁰⁰
MENU DUO Entrée-Plat ou Plat-Dessert	21 ²⁰
MENU TRIO Menu complet : Entrée + Plat + Dessert	25 ⁵⁰
MENU PLAISIR Kir + Entrée + Plat + Dessert + 1 verre de vin rouge ou rosé	32 ⁰⁰

LE BRUNCH

Tous les dimanches 11h / 15h
26⁰⁰

Boisson chaude à volonté

Jus de fruits

Salé au choix :

Œufs brouillés bacon, mix de salade et frites maison
Ou
Saumon gravlax, œufs brouillés, mix de salade et frites maison
Ou
Burger végétarien, mix de salade, frites maison

Fromages

Mignardises Sucrées

Les Eaux Minérales

Vittel	50cl	3 ⁵⁰	1L	5 ⁰⁰
San Pellegrino Dans le cadre de la restauration	50cl	3 ⁵⁰	1L	5 ⁰⁰

Nos Smoothies

Fraise - Framboise
- Banane - Mangue

7²⁰

Nos Milk Shake

Vanille - Chocolat -
Noix de coco - Fruits
rouges - Smarties®

7²⁰

Les Crêpes

Sucre	3 ⁵⁰
Sucre et Citron	3 ⁹⁰
Confiture	3 ⁹⁰
Chantilly	3 ⁹⁰
Chocolat Chaud maison	3 ⁹⁰
Chocolat Chaud maison et Chantilly	4 ⁹⁰
Caramel au Beurre Salé	4 ⁹⁰
Nutella	5 ²⁰

Les Gauffres

Sucre	4 ¹⁰
Chantilly	4 ⁵⁰
Chocolat Chaud maison	4 ⁵⁰
Chocolat Chaud maison et Chantilly	4 ⁷⁰
Caramel au Beurre Salé	4 ⁵⁰
Nutella	4 ⁹⁰

Entrées au choix

Salade petit Paris
Salade César
Assiette de Charcuterie
Foie Gras, chutney de figes + 4€

Desserts au choix

Glace 3 boules
Tarte Citron
Crème Brûlée
Mi cuit Chocolat

Plats au choix

Le cochon du 16
Burger de saumon
Lasagnes végétariennes
Pièce du Boucher

Consulter l'ardoise pour nos suggestions du jour