



Tous les jours - 17h / 20h

Cocktails 5⁰⁰ et Pintes 50cl
au prix du 33cl

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Heineken 5° <i>La blonde légère originaire d'Amsterdam</i>	3 ⁷⁰	4 ⁹⁰	6 ⁸⁰
Ciney 7° <i>La belge de haute fermentation</i>	4 ⁵⁰	5 ⁸⁰	7 ⁹⁰
Lagunitas IPA 6°2	4 ⁸⁰	6 ¹⁰	7 ⁹⁰
Panaché	3 ⁸⁰	4 ⁹⁰	6 ⁸⁰
Monaco	3 ⁹⁰	5 ¹⁰	6 ⁹⁰
Picon Bière	5 ⁰⁰	6 ⁰⁰	8 ⁹⁰
La Bière du Moment	4 ⁸⁰	6 ¹⁰	8 ⁷⁰

LES BIERES BOUTEILLES

Heineken 0.0 0° <i>La sans alcool issue d'une Heineken</i>	33cl	5 ⁵⁰
Corona 4°5 <i>Une bière blonde de type lager</i>	35,5cl	6 ⁷⁰
Affligem Blonde 6°8 <i>La célèbre bière de l'Abbaye d'Affligem</i>	30cl	6 ⁵⁰
Desperados 5°9 <i>Aromatisée à la Tequila</i>	33cl	6 ⁷⁰
Vedett IPA 5°5 <i>Les IPA : une tendance à l'amertume forte</i>	33cl	6 ⁷⁰
La Chouffe 8° <i>La bière spéciale belge par excellence</i>	33cl	6 ⁹⁰
Chimay Bleue 9° <i>Une bière brune belge et trappiste</i>	33cl	6 ⁶⁰
Hoegaarden Blanche 6°5 <i>La blanche originaire d'Hoegaarden</i>	33cl	6 ⁷⁰
Duvel 8°5 <i>Une bière de haute fermentation avec du caractère</i>	33cl	6 ⁸⁰
Liefmans Fruitesse 3°8 <i>Une bière fruits rouges, idéale à l'apéritif</i>	25cl	5 ⁹⁰

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis (2cl)	3 ⁸⁰
Martini Rosso, Martini Bianco (6cl)	4 ⁸⁰
Americano (6cl)	6 ⁸⁰
Campari (6cl)	6 ⁹⁰
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)	7 ⁰⁰
Jack Daniel's (4cl)	7 ⁶⁰
Glenlivet 15ans (4cl)	8 ⁵⁰
Chivas 18 ans (4cl)	8 ⁵⁰
Aberlour 10 ans (4cl)	8 ⁰⁰
Monkey 47, Hendrick's (4cl)	9 ⁵⁰
Rhum/vodka/Tequila/Gin (4cl)	6 ⁰⁰
Nikka (4cl)	10 ⁰⁰
Supplément Soft	1 ⁰⁰
Supplément Red Bull	2 ⁰⁰

LES COCKTAILS

Mojito <i>Havana blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, Perrier</i>	8 ⁰⁰
Mojito Fruit <i>Havana Blanc, citron vert, menthe, Perrier, framboise ou fraise ou mangue</i>	8 ⁰⁰
Cosmopolitain <i>Vodka, Triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry</i>	8 ⁰⁰
Moscow Mule <i>Vodka, Ginger Beer, jus de citron</i>	8 ⁰⁰
Piña Colada <i>Havana blanc, crème de coco, jus d'ananas</i>	8 ⁰⁰
Gin tonic Premium <i>Monkey 47 ou Hendrick's, Schweppes tonic</i>	9 ⁰⁰
Margarita <i>Tequila, Triple sec, jus de citron</i>	8 ⁰⁰
Moonlight <i>Vodka, Martini Bianco, sirop d'orgeat, sirop pamplemousse</i>	8 ⁰⁰
Jocelyn Flores <i>Whisky, Triple sec, violette, ice tea</i>	8 ⁰⁰
Lady Sixteen <i>Malibu, Vodka, Manzana, sirop framboise et fraise, chantilly</i>	8 ⁰⁰
Pirate's Bay <i>Rhum, pêche, caramel, cannelle, citron vert</i>	8 ⁰⁰
Spritz (10cl)	8 ⁰⁰
Inspiration du barman avec ou sans alcool	7 ⁰⁰ / 8 ⁰⁰

SANS ALCOOLS

Punch du 16 <i>Cannelle, orange exotique, pomme, caramel</i>	7 ⁰⁰
Virgin Mojito <i>Citron vert, sucre de canne, menthe, Perrier</i>	7 ⁰⁰
Virgin Colada <i>Jus d'ananas, jus de citron vert, jus tropical, crème de coco</i>	7 ⁰⁰
November Seabreeze <i>Cranberry, pomme, citron vert, limonade</i>	7 ⁰⁰
SAM! <i>Purée de mangue, purée de framboise, citron vert, ananas</i>	7 ⁰⁰

LES BOISSONS FRAÎCHES

Vittel	25cl	3 ⁵⁰
Perrier	33cl	3 ⁹⁰
Limonade	25cl	3 ⁵⁰
Diabolo	25cl	3 ⁷⁰
Sirop à l'eau	25cl	2 ⁹⁰
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
Red Bull	25cl	4 ⁷⁰
Cidre Doux	25cl	5 ²⁰
Cacolac	25cl	3 ⁷⁰
Jus Granini	25cl	3 ⁷⁰
<i>Orange, ananas, abricot, ACE, pomme, fraise, pamplemousse, tomate</i>		
Supplément sirop et tranche		0 ³⁰

LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso Lavazza	2 ⁰⁰	Après 19H
Décaféiné Lavazza / Noisette	2 ²⁰	
Double Espresso Lavazza	3 ⁹⁰	
Grand Crème	3 ⁹⁰	
Chocolat Chaud	4 ²⁰	
Cappuccino	4 ⁶⁰	
Lait Chaud	3 ¹⁰	
Café / Chocolat Viennois	5 ⁰⁰	
Café Frappé	5 ⁵⁰	
Thés et Infusions Dammann	3 ⁷⁰	
<i>Thé vert menthe, Ceylan, Earl Grey, 4 fruits rouges, Darjeeling, Verveine, verveine menthe</i>		
Irish Coffee / Bailey's Coffee	8 ⁵⁰	
Supplément Lait	0 ⁵⁰	

LA CARTE DES VINS

Les Blancs

	12cl	75cl	37,5cl
AOP Chablis La Chablisienne "Dame Nature" Bio	6 ⁰⁰	30 ⁰⁰	
AOP Reuilly - Les Millets (Joseph Mellot), Agriculture raisonnée	6 ⁰⁰	28 ⁰⁰	
AOP Côteaux du Layon (moelleux), Domaine de Terrebrune, Agriculture raisonnée	6 ⁰⁰	23 ⁰⁰	
AOP Sancerre - Les Ormeaux (Joseph Mellot) Agriculture raisonnée	6 ⁰⁰	32 ⁰⁰	
AOP Muscadet Sèvre et Maine, "Voyage extraordinaire" (Famille Lieubeau)	5 ⁰⁰	21 ⁰⁰	

Les Rosés

AOP Côtes de Provence Cuvée "Papillon"	6 ⁰⁰	24 ⁰⁰
AOP Bandol - Les Restanques du Moulin	8 ⁰⁰	29 ⁰⁰
IGP Pays d'Oc - Gris blanc (Gérard Bertrand)	6 ⁰⁰	26 ⁰⁰
IGP Terres du Midi, « A l'ombre de l'olivier »	5 ⁰⁰	21 ⁰⁰

Les Rouges

AOP Saumur Champigny - Domaine Fouet, "L'Amarante" Agriculture raisonnée	6 ⁰⁰	22 ⁰⁰	14 ⁰⁰
AOP Chinon - Baudry Dutour "L'Amarante"	6 ⁰⁰	23 ⁰⁰	
AOP Saint Nicolas de Bourgueil, "Les Petits Grains" (Frédéric Mabileau) Agriculture raisonnée	6 ⁰⁰	23 ⁰⁰	15 ⁰⁰
AOP Chinon - Château La Grille		38 ⁰⁰	
AOP Brouilly, Château de Pierreux	6 ⁰⁰	28 ⁰⁰	
AOP Plan de Dieu, Côtes du Rhône Villages CJVT	6 ⁰⁰	24 ⁰⁰	
AOP Graves - Château Brondelle "Classic", (Jean-Noël Belloc)	8 ⁰⁰	30 ⁵⁰	
AOP Lubéron, « Grand Marrenon », Marrenon		28 ⁰⁰	
AOP Terrasses du Larzac, Languedoc, Aigal		26 ⁰⁰	

Quelques Bulles

AOP Vouvray - Château de Moncontour, tête de cuvée	5 ⁵⁰	24 ⁰⁰
AOP Champagne - Nicolas Feuillatte	9 ⁰⁰	54 ⁰⁰
AOP Champagne - Bollinger "Spéciale Cuvée"		83 ⁰⁰

Les Vins au pichet

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

Les Eaux Minérales

Vittel	50cl	4 ²⁰	1L	5 ⁵⁰
San Pellegrino	50cl	4 ²⁰	1L	5 ⁵⁰
<i>Dans le cadre de la restauration</i>				

LES DIGESTIFS

Cognac Martell Médaille VSOP (4cl)	9 ⁵⁰
Calvados (4cl)	6 ⁷⁰
Eau de Vie Poire (4cl)	7 ⁵⁰
Diplomatico, La Hechicera (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 16jean jau.com



Bar & Brasserie



À l'Apéro ou en Entrée

Planche de la Mer	16 ⁵⁰
3 Gravlax, 3 huitres, 3 gambas, rillettes de poisson	
Planche du Maraîcher 	8 ⁰⁰
Sticks de légumes crus, crème ciboulette	
Planche Mixte	18 ⁰⁰
Serrano, rillettes, rosette, rillons, Emmental, Ste Maure, Bleu	
Planche de Charcuterie	15 ⁰⁰
Rillons, rillettes, serrano, rosette	
Huitres de Normandie "Perles Fines n°2"	
	9 ⁹⁰
	x6
	14 ⁵⁰
	x9
	18 ⁶⁰
	x12
Pizz'Apéro	10 ⁰⁰
Chorizo, oignon, persillade, Mozzarella	
Planche de Gambas	10 ⁰⁰
Gambas panko, sauce soja, miel poivrons, balsamique	


Les Entrées

Saumon Gravlax	12 ⁰⁰
Foie Gras, chutney de figues	15 ⁹⁰
Assiette de charcuteries	9 ⁰⁰
Burrata crémeuse, pesto maison	12 ⁹⁰
Petite salade grecque	8 ⁵⁰
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 miel, gratin dauphinois	19 ⁰⁰
Entrecôte 300g sauce béarnaise, frites, salade	24 ⁰⁰
Pièce du Boucher Angus	15 ⁷⁰
Frites, salade, sauce poivre ou béarnaise ou échalotes	
Brochettes de bœuf	15 ⁷⁰
Purée truffée, sauce poivre ou béarnaise ou échalotes	
Volaille Filet de volaille, sauce morilles, purée grand-mère	18 ⁰⁰
Andouillette de chez "Hardouin"	19 ⁰⁰
Frites, salade, sauce moutarde à l'ancienne	

Les Burgers servi avec frites maison

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

Le Bœuf cru

Tartare de Bœuf, frites, salade	15 ⁹⁰
Tartare de Bœuf à l'italienne frites, salade	16 ²⁰
Carpaccio de Bœuf Pesto frites, salade	15 ⁵⁰

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 ⁸⁰

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

Frites, légumes grillés, purée grand-mère, tagliatelles fraîches +3⁰⁰

...Un peu de Sauce...

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



FAIT MAISON


Salades et Poke bowl

Salade grecque	13 ⁴⁰
Salade, tomates, oignons rouges, concombre, féta, olive noires	
Salade Tourangelle	15 ⁹⁰
Salade, tomates, rillons, toasts de Ste Maure, pommes de terre	
Salade du 16	17 ⁰⁰
Salade, tomates, gambas panko, gravlax, crème ciboulette	
Salade Petit Paris	13 ⁴⁰
Salade, tomates, jambon blanc, œuf, emmental, champignons	
Salade César	14 ⁰⁰
Sucrine, oeuf, tomates, poulet croustillant, copeaux de parmesan	
Salade Italienne	14 ⁹⁰
Salade, tomates séchées, parmesan, jambon Serrano, croûtons, œuf	
Poke Bowl de Tataki de Thon	15 ⁵⁰
Salade, spaghetti de courgettes et tomates séchées, steak de thon, huile d'olive citron, riz noir	
Poke Bowl Retour du marché 	
Carotte, concombre, tomate, fruits de saison, riz noir	
Poke Bowl du Sportif	15 ⁰⁰
Lentilles, riz noir, légumes de saison, poulet, œuf, fruits de saison	

Pizzas généreuses

Regina	12 ⁵⁰
Sauce tomate, champignons, jambon, mozzarella	
Norvégienne	13 ⁹⁰
Saumon, crème fraîche, citron, persillade, mozzarella	
Calzone et salade	13 ⁹⁰
Chausson sauce tomate, champignons, jambon, crème fraîche, oeuf, Mozzarella	
Orientale	13 ⁸⁰
Sauce tomate, oignons, poivron, viande hachée, mozzarella, oeuf	
3 Fromages	13 ⁸⁰
Crème fraîche, bleu, Ste Maure, mozzarella	
Flammekueche	13 ⁹⁰
Crème fraîche, oignons, lardons, mozzarella	
Tourangelle	15 ⁰⁰
Crème fraîche, oignons, Ste Maure, rillons, pommes de terre, mozzarella, œuf	
Pizza du 16	16 ⁹⁰
Crème de truffes, mozzarella, parmesan, jambon Serrano, roquette	

Les Pâtes

Tagliatelles crème de truffe, jambon Serrano	17 ⁰⁰
Tagliatelles fraîches, saumon snacké, crème fraîche	16 ⁵⁰
Tagliatelles courgettes grillées, parmesan, pesto maison	12 ⁹⁰
Tagliatelles All'arrabiata et burrata crémeuse	14 ⁹⁰
Lasagnes végétariennes, salade 	14 ⁰⁰



FAIT MAISON

Pour terminer en douceur...

Assiette de Fromages	9 ⁰⁰
Ste Maure, Bleu, emmental	
Fraise chantilly selon arrivage	7 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
Brioche façon pain perdu	7 ⁰⁰
Café Gourmand	7 ⁵⁰

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 !!!

MENUS

Plat du Jour	10 ⁵⁰
Plat du Jour + Dessert	13 ⁹⁰
Plat du Jour + Café Gourmand	15 ⁰⁰
MENU DUO	22 ²⁰
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	
MENU TRIO	26 ⁸⁰
Menu complet : Entrée + Plat + Dessert	

CHOIX DES MENUS

ENTRÉES

Salade petit Paris ou Salade César ou Assiette de Charcuterie
ou Foie Gras, chutney de figues (+ 4€)

PLATS

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

DESSERTS

Glace 3 boules ou Tarte Citron ou Crème Brûlée
ou Mi-cuit Chocolat

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

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

Nos Smoothies

Fraise - Framboise
- Banane - Mangue

7⁵⁰

Nos Milk Shake

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

7⁵⁰

Les Crêpes Maison

Sucre	3 ⁸⁰
Sucre et Citron	4 ¹⁰
Confiture	4 ³⁰
Chantilly	4 ³⁰
Chocolat Chaud maison	4 ⁵⁰
Chocolat Chaud maison et Chantilly	4 ⁹⁰
Caramel au Beurre Salé	4 ⁹⁰
Nutella	5 ²⁰

Les Gaufres

Sucre	4 ⁶⁰
Chantilly	5 ⁰⁰
Chocolat Chaud maison	5 ⁰⁰
Chocolat Chaud maison et Chantilly	5 ⁸⁰
Caramel au Beurre Salé	5 ⁵⁰
Nutella	5 ⁸⁰