



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 ⁷⁰	6 ⁶⁰
Ciney 7° <i>La belge de haute fermentation</i>	4 ³⁰	5 ⁴⁰	7 ⁹⁰
Mort Subite Kriek 4° <i>Une lambic aromatisée à la cerise</i>	4 ⁶⁰	5 ⁹⁰	8 ⁷⁰
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 ³⁰	5 ⁴⁰	7 ⁹⁰

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 ⁵⁰
Affligem Blonde 6°8 <i>La célèbre bière de l'Abbaye d'Affligem</i>	30cl	6 ²⁰
Desperados 5°9 <i>Aromatisée à la Tequila</i>	33cl	6 ³⁰
Vedett IPA 5,5° <i>Les IPA : une tendance à l'amertume forte</i>	33cl	6 ⁵⁰
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 ⁵⁰
Hoegaarden Blanche 6°5 <i>La blanche originaire d'Hoegaarden</i>	33cl	6 ⁵⁰
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 ⁵⁰

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	6 ⁰⁰
Nikka	10 ⁰⁰
Supplément Softs	0 ⁵⁰
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>Gin Tanqueray ou Hendrick's, Schweppes Premium Mixer</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
Inspiration du barman avec ou sans alcool	6 ⁸⁰ / 8 ⁰⁰

SANS ALCOOLS

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

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
Jus Pétillant Verger de la Manse	25cl	4 ⁵⁰
Supplément sirop		0 ³⁰

LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso Lavazza	2 ⁰⁰	Après 19H
Décaféiné Lavazza / Noisette	2 ²⁰	
Double Espresso Lavazza	3 ⁸⁰	2 ⁵⁰
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

	12cl	75cl	37,5cl
Cheverny AOP Domaine Le Petit Chambord, (Francois Cazin)	6 ⁰⁰	22 ⁰⁰	
AOP Reuilly - Les Millets (Joseph Mellot), Agriculture raisonnée	6 ⁰⁰	28 ⁰⁰	
AOP Coteaux du layon (moelleux), Domaine de terrebrune, Agriculture raisonnée	6 ⁰⁰	22 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

IGP Méditerranée - Château du Rouët, "teres Antique" (Mathieu Savatier)	4 ⁵⁰	21 ⁰⁰	
AOP Côtes de Provence Château des Launes "Papillon"	6 ⁰⁰	24 ⁰⁰	
AOP Bandol - Les Restanques du Moulin	8 ⁰⁰	29 ⁰⁰	
AOP Reuilly Rosé - Les Millets (Joseph Mellot)	6 ⁰⁰	28 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	22 ⁰⁰	
AOP Saint Nicolas de Bourgueil, "Les Petits Grains" (Frédéric Mabileau)	6 ⁰⁰	23 ⁰⁰	15 ⁰⁰
AOP Chinon - Château de la Grille		38 ⁰⁰	

Quelques Bulles

AOP Graves - Château Brondelle "Classic", (Jean-Noël Belloc)	8 ⁰⁰	30 ⁵⁰	
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	26 ⁰⁰	
AOP Châteauneuf du Pape		52 ⁰⁰	

Les Vins au pichet

Blanc - Sauvignon Val de Loire IGP	25cl	50cl	6 ⁵⁰	11 ⁰⁰
Rosé - Angelliaume Chinon AOP			6 ⁵⁰	11 ⁰⁰
Rouge - Angelliaume Chinon AOP			7 ⁰⁰	12 ⁰⁰

LES DIGESTIFS

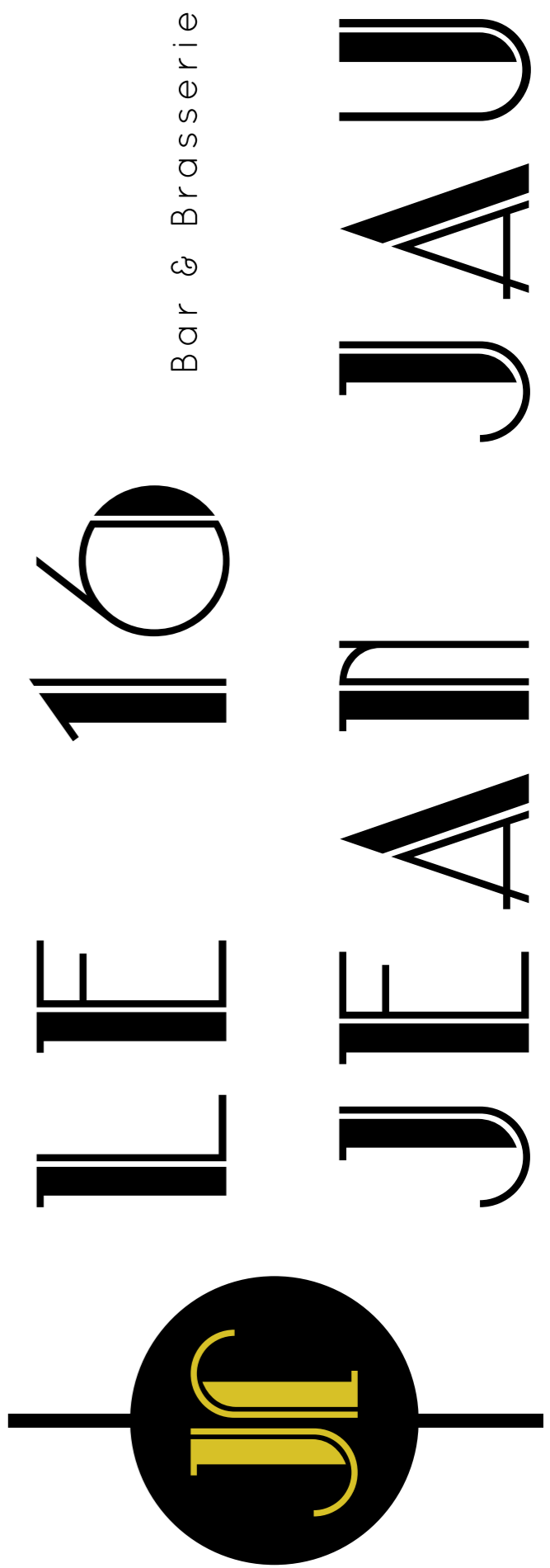
Cognac Martell Médaille VSOP (4cl)	9 ⁵⁰
Calvados (4cl)	6 ⁷⁰
Eau de Vie Poire, Mirabelle (4cl)	7 ⁵⁰
Rhum Don papa, Diplomatico (4cl)	9 ⁹⁰
Get 27 / Get 31 (4cl)	6 ⁰⁰

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

Retrouvez nous sur 16jeanjau.com



Bar & Brasserie



À l'Apéro ou en Entrée

Planche de la Mer <i>3 Gravlax, 3 huitres, 3 gambas, rillettes de poisson</i>	16⁵⁰
Planche du Maraîcher <i>Sticks de légumes crus, crème ciboulette</i>	8⁰⁰
Planche Mixte <i>Serrano, rillettes, rosette, rillons, Ste Maure, Bleu</i>	18⁰⁰
Planche de Charcuterie <i>Rillons, rillettes, serrano, rosette</i>	15⁰⁰
Huitres de Normandie "Perles Fines n°2"	9³⁰
	x6
	13⁹⁰
	x9
	17⁶⁰
	x12
Pizz'Apéro <i>Chorizo, oignon, persillade, Mozzarella</i>	10⁰⁰
Planche de Gambas <i>Gambas panko, sauce soja, miel poivrons, balsamique</i>	10⁰⁰

Les Entrées

Saumon Gravlax	12⁰⁰
Foie Gras, chutney de figues	15⁹⁰
Burrata, pesto maison, feuilles de basilic	12⁹⁰
Œuf mayonnaise	4⁹⁰

Les Classiques

Cochon du 16, purée grand-mère	16⁰⁰
Tête de Veau sauce gribiche	16⁰⁰
Magret de Canard <i>Sauce à l'orange, gratin dauphinois</i>	19⁰⁰
Entrecôte Charolaise 300g sauce béarnaise, frites, salade	24⁰⁰
Pièce du Boucher Angus sauce au choix, frites, salade	14⁷⁰
Andouillette de chez "Hardouin" <i>Frites, salade, sauce moutarde à l'ancienne</i>	19⁰⁰

Les Burgers servi avec frites maison

Burger du 16, Bœuf <i>Sauce burger, steak haché, tomate, salade, oignon rouge, fromage, bacon</i>	15⁶⁰
Chicken Burger <i>Mayonnaise curry, poulet pané, fromage, tomate, salade</i>	14⁴⁰
Burger de Saumon <i>Sauce tatsiki, saumon, spaghetti de concombre, salade, tomate</i>	15⁶⁰
Burger Vegan <i>Steack vegan snacké, salade, tomates, mayonnaise wasabi (sans œuf)</i>	15⁰⁰
Burger Tourangeaux <i>Sauce burger, steak haché, salade, tomates, oignon rouge, bacon, chèvre</i>	15⁹⁰

Le Bœuf cru

Tartare de Bœuf au couteau, frites, salade	15⁵⁰
Carpaccio de Bœuf Pesto frites, salade	15⁰⁰

Les Poissons

Cabillaud, poêlée de légumes croquants, aioli	17⁰⁰
Sole Meunière, pommes vapeur, beurre citronné	28⁰⁰
St Jacques Snackées, risotto huile d'herbes	24⁰⁰
Tartare de Saumon, salade et frites	16⁵⁰

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

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

...Un peu de Sauce...

Béarnaise, poivre, échalote, moutarde

Salades et Poke bowl

Salade Tourangelle <i>Salade, tomates, rillons, toasts de Ste Maure, pommes de terre</i>	15⁹⁰
Salade du 16 <i>Salade, tomates, gambas panko, gravlax, crème ciboulette</i>	17⁰⁰
Salade Petit Paris <i>Salade, tomates, jambon blanc, œuf, emmental, champignons</i>	13⁰⁰
Salade César <i>Sucrine, œuf, tomates, poulet croustillant, copeaux de parmesan</i>	14⁰⁰
Salade Italienne <i>Salade, tomates séchées, parmesan, jambon Serrano, croûtons, œuf</i>	14⁵⁰
Poke Bowl de Tataki de Thon <i>Salade, spaghetti de courgettes et tomates séchées, huile d'olive citron, riz noir</i>	15⁰⁰
Poke Bowl Retour du marché <i>Carotte, concombre, tomate, fruits de saison, riz noir</i>	14⁰⁰
Poke Bowl du Sportif <i>Lentilles, riz noir, légumes de saison, poulet, œuf, fruits de saison</i>	15⁰⁰

Pizzas généreuses

Regina <i>Sauce tomate, champignons, jambon, mozzarella</i>	12⁰⁰
Norvégienne <i>Saumon, crème fraîche, citron, persillade, mozzarella</i>	13⁴⁰
Calzone et salade <i>Chausson sauce tomate, champignons, jambon, crème fraîche, œuf, Mozzarella</i>	13⁵⁰
Orientale <i>Sauce tomate, oignons, poivron, viande hachée, mozzarella, œuf</i>	13⁴⁰
3 Fromages <i>Crème fraîche, bleu, Ste Maure, mozzarella</i>	13⁵⁰
Tourangelle <i>Crème fraîche, oignons, Ste Maure, rillons, pommes de terre, mozzarella, œuf</i>	15⁰⁰
Veggie'Pizz <i>Sauce tomate, légumes de saison, huile d'olive vierge</i>	13⁰⁰

Les Pâtes

Tagliatelles Fraîches à la crème de Truffe, Jambon Serrano	17⁰⁰
Lasagnes Végétariennes, salade	14⁰⁰
Tagliatelles Fraîches, Spaghetti de Courgettes Grillées, Parmesan et Pesto maison	12⁹⁰

Snack

Omelette Nature	9⁹⁰
Omelette Jambon ou Fromage	10⁹⁰
Omelette à la crème de Truffe	15⁰⁰
Croque Monsieur salade	11⁹⁰
Croque Madame salade	12⁹⁰

Pour terminer en douceur...

Assiette de Fromages <i>Ste Maure, Bleu, emmental</i>	9⁰⁰
Fraises Chantilly*	7⁰⁰
Tarte Citron Meringuée	7⁰⁰
Tarte Tatin	7⁰⁰
Crème Brûlée	7⁰⁰
Fameux mi-cuit au Chocolat cœur coulant	7⁰⁰
Café Gourmand	7⁵⁰
Brochettes de Fruits*, sauce chocolat	7⁰⁰

*en période estivale



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 <i>3 boules vanille intense de Madagascar, chocolat chaud maison et Chantilly</i>	7⁵⁰
Chéri Cherry <i>3 boules cerise du verger, confiture de cerises noires et griottes</i>	7⁵⁰
Nutella <i>3 boules vanille intense de Madagascar, sauce dessert caramel au beurre salé, Nutella et Chantilly</i>	7⁵⁰
Panier de Fruits Rouges <i>1 boule cerise du verger, 1 boule cassis intense, 1 boule douceur de framboise, coulis fruits rouges et Chantilly</i>	7⁵⁰
Liégeois Café ou Chocolat <i>2 boules café pur Arabica ou 2 boules chocolat et ses morceaux, 1 boule vanille intense de Madagascar, chocolat chaud maison et Chantilly</i>	7⁵⁰
Banana Split <i>1 boule vanille intense de Madagascar, 1 boule chocolat et ses morceaux, 1 boule fraise intense, chocolat chaud maison et Chantilly</i>	7⁵⁰
Fraîcheur Exotique <i>1 boule douceur de framboise, 1 boule citron vert et ses zestes, 1 boule fruit de la passion et coulis de fruits exotiques</i>	7⁵⁰
Crousti'Tella <i>2 boules stracciatella, 1 boules spéculoos, éclats de meringue et Chantilly</i>	8⁰⁰
LES ALCOOLISÉS	
Antillaise <i>2 boules Rhum-raisins macérés et Rhum</i>	8⁵⁰
Colonel <i>2 boules citron vert et ses zestes et Vodka</i>	8⁵⁰
COMPOSEZ VOTRE COUPE	
1 Boule	2⁰⁰
2 Boules	3⁵⁰
3 Boules	5⁰⁰
Supplément	1⁵⁰
<i>Chantilly, chocolat chaud maison, coulis exotiques, coulis fruits rouges</i>	

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 <i>2 boules Smarties et bonbons Smarties</i>	5⁰⁰
--	-----------------------

MENUS

Plat du Jour	9⁵⁰
Plat du Jour + Dessert	13²⁰
Plat du Jour + Café Gourmand	15⁰⁰
MENU DUO <i>Entrée-Plat ou Plat-Dessert</i>	21²⁰
MENU TRIO <i>Menu complet : Entrée + Plat + Dessert</i>	25⁵⁰
MENU PLAISIR <i>Kir + Entrée + Plat + Dessert + 1 verre de vin rouge ou rosé</i>	32⁰⁰

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	3⁵⁰	1L	5⁰⁰
San Pellegrino <i>Dans le cadre de la restauration</i>	50cl	3⁵⁰	1L	5⁰⁰

Nos Smoothies

Fraise - Framboise - Banane - Mangue

7²⁰

Nos Milk Shake

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

7²⁰

Les Crêpes

Sucre	3⁵⁰
Sucre et Citron	3⁹⁰
Confiture	3⁹⁰
Chantilly	3⁹⁰
Chocolat Chaud maison	3⁹⁰
Chocolat Chaud maison et Chantilly	4⁹⁰
Caramel au Beurre Salé	4⁹⁰
Nutella	5²⁰

Les Gauffres

Sucre	4¹⁰
Chantilly	4⁵⁰
Chocolat Chaud maison	4⁵⁰
Chocolat Chaud maison et Chantilly	4⁷⁰
Caramel au Beurre Salé	4⁵⁰
Nutella	4⁹⁰

Entrées au choix

Salade petit Paris
Salade César
Assiette de Charcuterie
Foie Gras, chutney de figues + 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