



BRASSERIE

B Y J U M P ' E S T



BRASSERIE
BY JUMP'EST

La Food

MERCI DE RETENIR VOTRE N° DE TABLE

ENTRÉES

Tartare de saumon, crème citron & salade	17.00€
Salade de Gambas en persillade poêlée	15.00€
Carpaccio de boeuf, burrata, pesto tomate	20.00€
Carpaccio de boeuf & salade	16.00€
Tomates mozzarella	14.00€
Paté Lorrain tiède & salade	13.00€

SUPPLÉMENT FRITES : 4.00€

SUPPLÉMENT SALADE : 3.50€

PLATS

Tartare de boeuf à l'italienne, parmesan roquette	22.00€
Burger, frites, salade	20.00€
Dos de cabillaud, légumes	24.00€
Entrecôte, frites, salade ou légumes	24.00€
Suprême de poulet jaune, sauce crème champignons	20.00€

SUGGESTION DU JOUR MIDI / SOIR

16.00€

PLAT ENFANTS

STEAK HACHÉ / FRITES
10.00€

DESSERTS

Tarte fine, glace vanille	9.00€	Colonel (sorbet citron, vodka)	10.00€
Profiteroles	8.00€	After eight (chocolat, Get 27)	10.00€
Tiramisu	8.00€	Frapuccino (chocolat, vanilla, café, amaretto, chantilly°)	14.00€
Fraise cassonade	8.00€	Coupe de glace "la boule"	2.50€
Fraise nature	8.00€	(vanille, chocolat, café, fraise, citron)	
Fraise melba	10.00€		
Assiette de fromages	10.00€		

Supplément chantilly 2.50€

P'TITS + POUR LES P'TITS BOUTS

Magnum	3.50€	Calippo	2.00€
Classique, Amandes...		Coca, Fraise...	
Cornetto stracciatella	3.00€	Solero	3.00€
		Sorbet exotique	

Service & TVA compris.



BRASSERIE
BY JUMP'EST

Les Boissons

SOFTS

Carola minérale ou pétillante - 50cl	5.50€
Carola minérale ou pétillante - 100cl	6.50€
Softs - 33cl (Coca, Coca zéro, Orangina, Schweppes agrumes, Fuze tea, Oasis, Sprite, Perrier)	3.50€
Diabolo (Grenadine, citron, menthe, fraise, pêche, cerise)	3.50€
Jus de fruits Granini - 25cl (Orange, Pomme, Ananas, Multifruits)	3.50€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.50€
Petit crème	3.00€
Décaféiné	3.00€
Grand café	3.50€
Grand crème	4.00€
Thé Kusmi Tea (Earl Grey, Vert menthe, Ceylan, Fruits rouges)	4.00€
Infusion (Verveine, Camomille)	4.00€

SUPLÉMENTS

Supplément sirop	0.50€
Soda ou soft	0.50€
Rondelle citron ou orange	0.30€

Service & TVA compris.



BRASSERIE
BY JUMP'EST

Les Boissons

COCKTAILS

L'Éperon	9.00€
(Vodka, rhum, jus exotique, sirop kiwi)	
Mojito maison	9.00€
Mojito cassis	10.00€
Mojito champagne	12.00€
Georgette	12.00€
Apérol spritz	7.50€
Jump spritz	7.50€

BIÈRES

25cl / 50cl

Blonde - Kronembourg 1947	4.00€ / 8.00€
Monaco / Panaché	4.50€ / 9.00€
Ambrée - Grimbergen	4.50€ / 9.00€
Picon	5.00€ / 10.00€
Supplément sirop	0.50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

L'Étrier	7.00€
(Orange, ananas, banane, sirop fraise)	
Virgin Mojito	7.00€

APÉRITIFS

Ricard	3.50€
Kir	7.50€
Kir royal	9.50€
Prosecco (Verre)	6.50€
Prosecco (Bouteille)	38.00€
Irish Coffee	9.50€
Get 27	8.00€
Amaretto	8.00€
Bailey's	8.00€
Jagger	7.00€

CHAMPAGNES

Coupe Champagne Brut "Bruno Ploix"	8.50€
Bouteille Champagne Brut "Bruno Ploix"	50.00€
Bouteille Champagne Blanc de blancs "Bruno Ploix"	60.00€
Bouteille Champagne Grande Réserve "Bruno Ploix"	70.00€

Service & TVA compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



BRASSERIE
BY JUMP'EST

Les Vins

VINS BLANCS

Verre / Bouteille

Languedoc-Roussillon : Albriere

4.50€ / 26.00€

Cépage Chardonnay. Sec en bouche, aux notes grillées et florales, sur le fruit et la fraîcheur.

Val de Loire : Coteaux-du-Layon

6€ / 35.00€

Cépage Chenin blanc. Vin blanc moelleux avec des arômes de compoté d'abricot et de poire, une petite touche de miel.

Bourgogne : Hautes-Côtes de Nuits

40.00€

Cépage Chardonnay. Vin blanc sec vieilli 12 à 18 mois en futs neufs. Belle longueur en bouche, arôme de noisette.

VINS ROSÉS

Verre / Bouteille

Côtes de Provence : À l'ombre de l'Olivier Terre du midi

4.50€ / 26.00€

Rosé clair pivoine avec des arômes de fruits rouges. Hyper rafraichissant avec une belle longueur en bouche.

Verre / Bouteille / Magnum

Côtes de Provence : Minuty « M »

7,50€ / 40€ / 69.00€

Cépages syrah, grenache et cinsault. Un arôme gourmand d'écorces d'orange et de groseille. La bouche est souple avec une belle fraîcheur acidulée. L'attaque tendre avec un fin développement fruité.

VINS ROUGES

Verre / Bouteille

Côtes du Rhône : Mageran

4.50€ / 26.00€

Cépages grenache, syrah et mourvèdre. Un vin tout en rondeur sur des arômes de fruits rouges, d'épices et de garrigue.

Alsace : Pinot noir

6.00€ / 35.00€

Cépage Pinot Noir. Belle robe rouge clair. Nez de petits fruits rouges et cerise. Un Pinot Noir léger qui séduit par sa fraîcheur et son équilibre.

Bordeaux : St Julien connétable de Talbot

59.00€

Cépages petit-verdot, merlot et cabernet-sauvignon. Excellent second vin du Château Talbot ! 4ème Grand Cru Classé ! Robe rouge profonde. Explosion de fruits en bouche, finale alléchante.

Côtes du Rhône : Côte Rôtie

66.00€

Cépage syrah. Un nez aux notes de fruits confits secs et pointe de cacao. Équilibré sur un vin charpenté et chaleureux.

Service & TVA compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.