



Savourez une cuisine française de style bistronomique
pour le déjeuner ou le dîner
dans notre restaurant contemporain
ou depuis notre terrasse
en profitant d'une vue idyllique
sur la Tour de Jeanne d'Arc.

Le restaurant Le Jehanne sert également le petit-déjeuner,
vous pourrez profiter tous les jours du buffet
et retrouvez le dimanche les «Brunchs du Jehanne» .

N'oubliez pas de demander à notre personnel
les meilleurs accords mets et vins pour nos recettes.

ENTRÉES

HUÎTRES N°3 DE SAINT VAAST TATIHOU	13.00
Vinaigrette au cidre et échalotes, pain de seigle	
BURRATINA	12.00
brocolini sautés au citron et à l'ail, pesto de roquette et pignons de pin	
CRUDO DE SAUMON LABEL ROUGE	11.00
Gel de framboise, Citron vert, Dés de pastèque et pousses de coriandre	
GASPACHO DE BETTERAVE ROUGE	10.00
Brousse de brebis Corse AOP, raifort, cerises et noix de pécan caramélisées	
SOUFFLÉ AU NEUFCHATEL	12.00
Salade de jeunes pousses et noisettes torréfiées	
PRESSÉ DE BOEUF AU FOIE GRAS	14.00
Pickles	
ENTRÉE DU JOUR	9.00

PLATS PRINCIPAUX

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES FRAÎCHES	18.00
Condiment, sauces maison	
RAVIOLI MAISON	15.00
Petits pois, ricotta, bouillon aux légumes printaniers	
FILET DE BAR SAUVAGE JUSTE SNACKÉ	24.00
Purée de pommes de terre, fricassée de légumes de saison, fumet de poisson au yuzu	
OSSO-BUCCO DE VEAU BRAISÉ AU VIN BLANC	21.00
Petits pois, fèves, origan et gremolata	
ENTRECÔTE DE BŒUF NORMAND 250G	22.00
Crumble noix, persil et carottes fanes	
BURGER PULLED PORK	17.00
Frites fraîches et sauce barbecue maison	
BALLOTTINE DE VOLAILLE FARCIE	19.00
Asperges vertes juste rôties	
PLAT DU JOUR	17.00

LES DOUCEURS DU JEHANNE

SÉLECTION DE FROMAGES DU MOMENT DE STEVEN LE GALL	10.00
BABA AU CALVADOS	11.00
Sorbet pomme granny maison	
MILLEFEUILLE	10.00
Chocolat et passion	
NAGE DE FRAISES	8.00
Verveine, sorbet fraise maison	
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS	8.00
Maison	
CRÈME BRÛLÉE	9.00
Chocolat blanc et framboises fraîches	
DESSERT DU JOUR	8.00



FORMULES DU MARCHÉ

Consultez notre ardoise

uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ



ENTRÉE + PLAT + CAFÉ



PLAT + DESSERT + CAFÉ





VIN AU VERRE 12,5 CL

BLANC

Chablis Domaine de Perdrycourt 2019	6.00
Viognier Domaine Gassier Vin du Pays D'Oc 2019	6.00
Instant Sauvignon Domaine Berthier 2019	5.00
Riesling Château Wagenbourg	6.00
Vin de France «BL» Château Trapaud 2017	7.00

ROUGE

Saint Emilion Grand Cru Château Trapaud Bio 2014	8.00
Pic Saint Loup «Cynerah» Château de Cazeneuve Bio 2019	7.00
Pinot Noir Domaine Jean Marc Biet 2019	5.00
Côtes du Rhône «Les Deux Albion» Château de Saint Cosme Bio 2019	9.00

ROSÉ

Côtes de Provence Château la Martinette Bio 2020	5.00
--	------

APÉRITIFS

Saint Germain	8.00
Dolin Vermouth Rouge ou Blanc	8.00
Di Saronno Amaretto	8.00
Porto Quinta Do Noval Rouge ou Blanc	8.00
Pontarlier Anis à L'ancienne	7.00
Campari	7.00
Ricard	7.00

EAUX MINÉRALES

	50CL	75CL	1L
Evian	3.00	-	5.00
Badoit	3.00	-	5.00
Saint-Georges	3.00	-	5.00
Chateldon	-	6.00	-

CAFETERIE BY LAVAZZA

Espresso, Noisette	2.50
Double Espresso	4.00
Café Crème, Cappuccino	5.00
Chocolat Chaud	4.00

PALAIS DES THÉS

Big Ben, Blue of London	5.00
Long Jing	5.00
Thé du Hammam	5.00
Genmaicha Yama	5.00
Thé Vert à la Menthe	5.00
Detox Scandinave	5.00
L'herboriste N°108 : Verveine, Orange, Menthe	5.00