



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» .

Horaires du PDJ: du lundi au vendredi de 7h00 à 10h00 - les
weekends et jours fériés de 7h00 à 10h30

Horaires du Restaurant «Le Jehanne» : du lundi au samedi
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30 - Fermé Dimanche soir

ENTRÉES

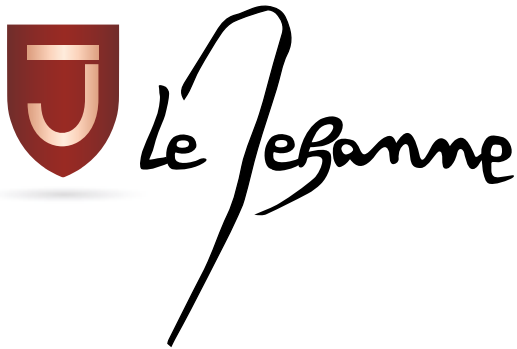
6 HUÎTRES N°3 DE SAINT VAAST TATIHOU Vinaigrette au cidre et échalotes, pain de seigle	13.00
FOCCACIA AUX HERBES Ketchup de poivrons & Salade de Poivrons grillés, Tomates confites, Cecina & Pecorino	12.00
CRUDO DE LIEU NOIR COMME UN GRAVELAX Yaourt au Lait de Brebis & Oeufs de poissons	11.00
SOUFFLÉ GAMBAS ET ANETH Sauce Moule safranée	15.00
DUO DE SAUMON EN GELÉE DE YUZU Crème à l'Aneth	13.00
TARTELETTE FEUILLETÉE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON Oeuf Parfait et Jus de volaille au Cidre de Normandie	14.00
PRESSÉ DE BOEUF AU FOIE GRAS Pickles	14.00
ENTRÉE DU JOUR	9.00

PLATS PRINCIPAUX

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES FRAÎCHES Condiment, sauces maison	18.00
AGNOLOTTI D'ESCARGOTS EN PERSILLADE Déclinaison de Choux, Emulsion verte & Persil frit	19.00
PAVÉ DE THON MARINÉ Champignons Shitaké, Choux Pak Choi & Beurre Blanc à l'Orange	23.00
RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS DE SAISON Parmesan & Ricotta, Beurre Noisette à la Sauge et Amandes effilées	18.00
EPAULE D'AGNEAU CONFITE Boulgour Oriental & Patates douces	23.00
DOS DE CABILLAUD & GAMBAS Pommes Vapeur, Bisque de Crevettes et Siphon Aioli	21.00
FILET DE BOEUF Anneaux de Pommes de Terre, Légumes de Saison & Beurre composé au Lard	25.00
BURGER PULLED PORK Frites fraîches et sauce barbecue maison	17.00
SUPRÊME DE PINTADE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE Purée de panais & Poireau grillé, Sauce Chimichurri	19.00
PLAT DU JOUR	17.00

LES DOUCEURS DU JEHANNE

SÉLECTION DE FROMAGES DU MOMENT DE STEVEN LE GALL	10.00
BABA AU CALVADOS Sorbet pomme granny maison & Siphon Muscovado	11.00
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU Glace Beurre Noisette & Caramel à l'Orange	10.00
SOUFFLÉ À LA BÉNÉDICTINE Poire Anisée cuite sous vide & Sorbet Poire (à commander en début de repas)	12.00
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS Maison	8.00
BROWNIE CHOCOLAT NOIR Crèmeux Noisette, Tuile et Glace Café	9.00
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