

La Jeanne
BRASSERIE

16 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE

21000 DIJON

03 80 60 86 45

LAJEANNE-BRASSERIE@JDADIJON.COM

WWW.LAJEANNE-BRASSERIE.FR



À LA CARTE

DU LUNDI AU JEUDI
12H À 14H00 - 19H À 22H
VENDREDI & SAMEDI
12H00 À 14H30 - 19H À 22H30
DIMANCHE 12H00 À 14H30
FERMÉ LE MERCREDI

À PARTAGER

*POUR 2 PERSONNES**

PLANCHE DE FROMAGES 16€

PLANCHE DE CHARCUTERIES 17.90€

PLANCHE MIXTE 19.90€

** SUPPLÉMENT PAR PERSONNE 7.50€*

SAUCISSON À PARTAGER - 6.00€



**LE GOÛT DU PARTAGE, DU SPORT
ET DE LA BONNE TABLE**

L'ARDOISE DU MIDI

HORS WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

PLAT 14€

ENTRÉE / PLAT *OU* PLAT / DESSERT 19€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 22€

ENTRÉES

ŒUF POCHÉ À L'ÉPOISSES

OU

ENTRÉE DU JOUR

PLATS

TARTARE DE BŒUF

OU

PÂTES DE LA SEMAINE

OU

PLAT DU JOUR

DESSERTS

FROMAGE BLANC
FRUITS ROUGES *OU* MIEL

OU

ASSIETTE GOURMANDE

OU

DESSERT DU JOUR

• LES ENTRÉES •

ŒUFS EN MEURETTE TRADITIONNELS - ENTRÉE 9.50€ / PLAT (AVEC FRITES) 17€ 1-3
DEUX ŒUFS, LARDONS, OIGNONS, CHAMPIGNONS, SAUCE AU VIN ROUGE, CROÛTONS À L'AIL

ŒUFS À L'ÉPOISSES - ENTRÉE 8.50€ / PLAT (AVEC FRITES) 15.50€ 1-3
DEUX ŒUFS, ÉPOISSES BERTHAULT, CRÈME, CROÛTONS À L'AIL

SALADE DE CHÈVRE CHAUD - ENTRÉE 11.00€ / PLAT 16.90€ 1-10
SALADE VERTE, TOMATES CERISES, JAMBON CRU,
TOAST DE CHÈVRE AU MIEL, CHAMPIGNONS, OIGNONS ROUGES CONFITS, SAUCE VINAIGRETTE

SALADE CÉSAR - ENTRÉE 12€ / PLAT 18.90€ 1-3-10-4
SALADE VERTE, TOMATES CERISES, CHAMPIGNONS, POULET PANÉ,
OIGNONS ROUGES, SAUCE CÉSAR (ANCHOIS), CROÛTONS, PARMESAN

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS - ENTRÉE 9.90€ / PLAT 16.90€ 1-3-7
RAVIOLES, CHAMPIGNONS, CRÈME TRUFFÉE, PARMESAN

TARTARE DE SAUMON FAÇON THAI 1-3-7
ENTRÉE 12€ / PLAT (AVEC FRITES) 19€
SAUMON, SALADE VERTE, OIGNONS ROUGES, CITRON VERT, CORIANDRE ET MENTHE, SAUCE SOJA

ESCARGOTS - ENTRÉE (x6) 7.90€ / PLAT (x12) 12.50€ 7-12
ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ

TOMATES BURRATA - ENTRÉE 9.50€ / PLAT 16.90€ 7-1
TOMATES VARIÉTÉS ANCIENNES, BURRATA, PESTO

ALLERGÈNES : GLUTEN 1 ; CRUSTACÉ 2 ; OEUFS 3 ; POISSON 4 ; ARACHIDES 5 ; SOJA 6 ;
LAIT 7 ; FRUITS À COQUE 8 ; CÉLERI 9 ; MOUTARDE 10 ; SÉSAMES 11 ;
LUPIN 12 ; MOLLUSQUES 13 ; SULFITES 14

P
L
A
T
S

SAINT-JACQUES POÊLÉES À LA PLANCHA, SAUCE SAFRANÉE 26.50€ 2-4
RIZ BLANC ET LÉGUMES DE SAISON

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 18.90€ 3-7
FRITES ET SALADE VERTE

MAGRET DE CANARD SAUCE POIVRE 24.50€ 7
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

ANDOUILLETTE 5A MOUTARDE DE DIJON 23.50€ 10
FRITES ET SALADE VERTE

ENTRECÔTE 250G SAUCE BÉARNAISE 25.50€ 3
FRITES ET SALADE VERTE
OS À LA MOELLE 5€

SUPRÊME DE VOLAILLE GASTON GÉRARD 17.50€ 10/7
RIZ BASMATI

RIS DE VEAU FLAMBÉ AU MARC DE BOURGOGNE, SAUCE MORILLES 28€
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON 7/1

PÂTES DU MOMENT 16.90€

WOK DE GAMBAS 23.90€ 10/7
NOUILLES CHINOISES, GAMBAS, LÉGUMES CROQUANTS

CUISSES DE GRENOUILLES 23€ 1
FRITES

DORADE ROYALE À LA MÉDITERRANÉENNE 29€ 4
DORADE ENTIÈRE, TOMATES CERISES, OLIVES NOIRES, AIL, OIGNONS ROUGES, FINES HERBES,
VIN BLANC, TOMATE À LA PROVENÇALE ET RIZ BASMATI

SAUCES

POIVRE, MORILLES,
ÉPOISSES, CHEDDAR, BÉARNAISE

SUPPLÉMENTS

4.50€

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
LÉGUMES DE SAISON
RIZ BASMATI
FRITES
SALADE

MENU BOURGUIGNON

33€

ENTRÉES

2 OEUFS EN MEURETTE TRADITIONNELS

OU

ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6

PLATS

ANDOUILLETTE 5A, MOUTARDE DE DIJON,
FRITES ET SALADE VERTE

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE GASTON GÉRARD,
RIZ BASMATI

DESSERTS

COUPE DE FRUITS MELBA, CHANTILLY

OU

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE
GLACE CASSIS

BURGERS

OPTION VÉGÉTALE POSSIBLE

21.50€
SIMPLE

25€
DOUBLE

ÉPOISSES

PAIN MAISON,
STEAK CHAROLAIS
SAUCE ÉPOISSES
SALADE VERTE,
CONFIT D'OIGNONS ET TOMATES 1-3-7

FRITES

FRITES MAISON,
CROUSTILLANTES,
DORÉES DANS
LA GRAISSE DE
BOEUF

19.90€
SIMPLE

23€
DOUBLE

BY JDA



PAIN MAISON,
STEAK CHAROLAIS
SAUCE CHEDDAR ET PICK & ROLL,
SALADE VERTE,
CONFIT D'OIGNONS ET TOMATES 1-3-7

PIZZAS

DE LA JEANNE

SUR PLACE OU À EMPORTER

PIZZA DU CHEF 15.90€ 1-7

BASE TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS MARINÉS GRILLÉS,
ROQUETTE, JAMBON CRU, COPEAUX DE PARMESAN

CAPRICIOSA ÉPOISSES 16.90€ 1-3-7

BASE TOMATE, JAMBON BLANC MOZZARELLA, CHAMPIGNONS,
ŒUF, ÉPOISSES

SALMONE 15.90€ 1-7

BASE TOMATE, MOZZARELLA, TOMATES FRAÎCHES,
SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAÎCHE

LA BURRATA À L'ITALIENNE 15.90€ 1-7

BASE TOMATE, POIVRONS GRILLÉS, MOZZARELLA, BURRATA,
PESTO, ROQUETTE

LA 4 FROMAGES 15.90€ 1-7

BASE CRÈME, MOZZARELLA, GORGONZOLA, ÉPOISSES, CHÈVRE

FROMAGES 8.50€

ASSIETTE DE 3 FROMAGES DU MOMENT

• DESSERTS •

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 8.50€ 1-3-7

BRIOCHE PERDUE COULIS DE FRUITS ROUGES 8,50€ 1-3-7
GLACE VANILLE, FRUITS DE SAISON

TIRAMISU FRAMBOISE 8.50€ 1-3-7

FRUITS MELBA SELON SAISON 8,50€ 3-7
FRUITS DE SAISON, GLACE VANILLE, COULIS DE FRAMBOISE,
AMANDES ÉFFILÉES TORRÉFIÉES

BROWNIE NOISETTE 8.50€ 1-3-7-8
GLACE VANILLE, CHANTILLY

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, GLACE CASSIS 8.50€ 7-14

FONDANT AU CHOCOLAT 9.50€ 1-3-7-9
CRÈME ANGLAISE, GLACE VANILLE, CHANTILLY

CAFÉ GOURMAND 8.50€

• DESSERTS GLACÉS •

GLACES 6-7-8

VANILLE, CARAMEL, CAFÉ, CHOCOLAT,
MENTHE-CHOCOLAT, PISTACHE

SORBETS

CASSIS, FRAMBOISE, FRAISE, COCO,
CITRON, MANGUE, ANANAS, POIRE

1 BOULE 3€ ; 2 BOULES 5€ ; 3 BOULES 7€
SUPPLÉMENTS : CRÈME CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, COULIS DE FRUITS 1€

COUPES DIGESTIVES 9.90€

MENTHE FRESCA

GLACE MENTHE-CHOCOLAT, GET 27

COLONEL

SORBET CITRON, VODKA

WILLIAMINE

SORBET POIRE, EAU DE VIE À LA POIRE

ALLERGÈNES : GLUTEN 1 ; CRUSTACÉ 2 ; OEUFS 3 ; POISSON 4 ; ARACHIDES 5 ; SOJA 6 ;
LAIT 7 ; FRUITS À COQUE 8 ; CÉLERI 9 ; MOUTARDE 10 ; SÉSAMES 11 ;
LUPIN 12 ; MOLLUSQUES 13 ; SULFITES 14

**RESTAURANT
OFFICIEL DE**

