



**16 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE
21000 DIJON
03 80 60 86 45
LAJEANNE-BRASSERIE@JDADIJON.COM
WWW.LAJEANNE-BRASSERIE.FR**



À LA CARTE

LUNDI : 9H30 - 14H
MARDI : 9H30 - 14H
MERCREDI : 9H30 - 14H
JEUDI : 9H30 - 14H / 19H - 22H
VENDREDI : 9H30 - 14H30 / 19H - 22H30
SAMEDI : 9H30 - 14H30 / 19H - 22H30
DIMANCHE : 9H30 - 14H30

• À PARTAGER •

*POUR 2 PERSONNES**

PLANCHE DE CHARCUTERIES 12€

PLANCHE DE FROMAGES 12€

PLANCHE MIXTE 13€

CAMEMBERT RÔTI, MIEL ET THYM 12€

SAUCISSON À PARTAGER 6€

** SUPPLÉMENT PAR PERSONNE 6€*

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 BERTHAUT

ou

ENTRÉE DU JOUR

PLATS

TARTARE DE BŒUF

ou

PÂTES DU CHEF

ou

PLAT DU JOUR

DESSERTS

ASSIETTE GOURMANDE

ou

DESSERT DU JOUR

• LES ENTRÉES •

ŒUFS POCHÉS EN MEURETTE TRADITIONNELLE

ENTRÉE 9.50€ (2 ŒUFS) / PLAT (3 ŒUFS, FRITES MAISON) 17€ 1-3

ŒUFS POCHÉS, LARDONS FUMÉS, CHAMPIGNONS, OIGNONS FONDANTS,
SAUCE MEURETTE AU VIN ROUGE DE BOURGOGNE, CROÛTONS À L'AIL

ŒUFS POCHÉS À L'ÉPOISSES BERTHAUT

ENTRÉE 8.50€ (2 ŒUFS) / PLAT (3 ŒUFS, FRITES MAISON) 16€ 1-3-7-14

ŒUFS POCHÉS, CRÈME ONCTUEUSE À L'ÉPOISSES BERTHAUT, CROÛTONS DORÉS À L'AIL

SALADE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL - ENTRÉE 11€ / PLAT 16.90€ 1-7-10

SALADE FRAÎCHE ET CROQUANTE, CROTTIN DE CHÈVRE TOASTÉ AU MIEL, TOMATES CERISES,
JAMBON CRU, RADIS & OIGNONS ROUGES, VINAIGRETTE MAISON

SALADE GOURMANDE FOIE DE VEAU POÊLÉ - ENTRÉE 13€ / PLAT 18€

SALADE FEUILLES DE CHÊNE, FOIE DE VEAU, DÉS DE POMME DE TERRES FRITS, OIGNONS CONFITS AU BALSAMIQUE,
DÉS D'EMMENTAL, TOMATES CERISES & CROÛTONS CROUSTILLANTS À L'AIL, VINAIGRETTE MAISON 1-7-10

RAVIOLES D'AUTOMNE AUX CHAMPIGNONS ET À LA TRUFFE - ENTRÉE 9.90€ / PLAT 16.90€

RAVIOLES DÉLICATEMENT GARNIES AUX CHAMPIGNONS, NAPPÉES D'UNE ONCTUEUSE
CRÈME TRUFFÉE, COPEAUX DE PARMESAN 1-3-7

ESCARGOTS DE BOURGOGNE PERSILLÉS - ENTRÉE (x6) 7.90€ / PLAT (x12) 12.50€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ 7-12

CROMESQUIS DORÉ AU CONFIT DE CANARD EFFILOCHÉ

ET SA MAYONNAISE À LA TRUFFE 11€

NID DE SALADE FEUILLES DE CHÊNE 1-3-7-10

VELOUTÉ DE POTIMARRON, ÉCLATS DE SPECK & CRÈME FRAÎCHE LÉGÈRE 10€

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

**NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES À LA PLANCHA, ÉMULSION SAFRANÉE,
PERLES DE YUZU 26,50€** 2-4-7
RISOTTO CARNAROLI CRÉMEUX AU CITRON ET LÉGUMES DE SAISON

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, ASSAISONNEMENT TRADITIONNEL 18,90€
FRITES CROUSTILLANTES À LA GRAISSE DE BŒUF ET SALADE VERTE 3-10

**JOUE DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNON MIJOTÉE AU VIN ROUGE, CAROTTES,
LARDONS, CHAMPIGNONS & OIGNONS 17€** 14
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

**MAGRET DE CANARD RÔTI, SAUCE CRÉMEUSE AU VIN JAUNE
& COMTÉ AFFINÉ 22,50€** 7-10-14
GRATIN DAUPHINOIS DU CHEF ET LÉGUMES DE SAISON

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE, SAUCE CRÉMEUSE AUX MORILLES 23,50€
FRITES MAISON À LA GRAISSE DE BOEUF ET SALADE VERTE 10-7

**SUPRÊME DE VOLAILLE FAÇON GASTON GÉRARD,
SAUCE CRÉMEUSE À LA MOUTARDE, VIN BLANC, PAPRIKA & COMTÉ 17,50€**
RISOTTO CARNAROLI CRÉMEUX AU CITRON 7-10

SOURIS D'AGNEAU CONFITE CUITE DANS SON JUS 25€
GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES DE SAISON

WOK DE GAMBAS, SAUCE THAÏ, GINGEMBRE & SÉSAME 23,90€ 6-7-10
NOUILLES CHINOISES, LÉGUMES CROQUANTS & CÉBETTE

**FILET DE SANDRE, SAUCE CRÉMEUSE AU CHAMPAGNE,
CITRON VERT & GINGEMBRE 22,90€** 1-4-10-14
RISOTTO CARNAROLI CRÉMEUX AU CITRON & PERLES DE YUZU

SAUCES

MORILLES,
ÉPOISSES BERTHAUT,
MAYONNAISE À LA TRUFFE

**SUPPLÉMENTS
4.50€**

GRATIN DAUPHINOIS DU CHEF
LÉGUMES DE SAISON
RISOTTO CARNAROLI CRÉMEUX
AU CITRON
FRITES MAISON À
LA GRAISSE DE BŒUF
SALADE VERTE

MENU BOURGUIGNON

33€

ENTRÉES

2 ŒUFS EN MEURETTE TRADITIONNELLE

ŒUFS POCHÉS, LARDONS FUMÉS & CHAMPIGNONS, OIGNONS FONDANTS, SAUCE MEURETTE AU VIN ROUGE DE BOURGOGNE, CROÛTONS À L'AIL CROUSTILLANTS.

OU

ESCARGOTS DE BOURGOGNE PERSILLÉS

PLATS

JOUE DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNON, LONGUEMENT MIJOTÉE AU VIN ROUGE, CAROTTES, LARDONS, CHAMPIGNONS & OIGNONS

PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE FAÇON GASTON GÉRARD, SAUCE CRÉMEUSE À LA MOUTARDE, VIN BLANC, PAPRIKA & COMTÉ

RISOTTO CARNAROLI CRÉMEUX AU CITRON

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT, GLACE VANILLE ET CHANTILLY

OU

TARTE TATIN AUX POMMES CARAMÉLISÉES, GLACE VANILLE ET CHANTILLY

BURGERS

DE LA JEANNE

21,50€
SIMPLE

25€
DOUBLE

ÉPOISSES

PAIN MAISON,
STEAK HACHÉ 180G,
SAUCE PICK ET ÉPOISSES,
SALADE VERTE,
CONFIT D'OIGNONS 1-3-7-10

**OPTION VÉGÉTALE
POSSIBLE !**

Frites

Frites maison,
croustillantes,
dorées dans
la graisse de
boeuf

19,90€
SIMPLE

23€
DOUBLE

BY JDA



PAIN MAISON,
STEAK HACHÉ 180G,
SAUCE PICK ET CHEDDAR,
SALADE VERTE,
CONFIT D'OIGNONS 1-3-7-10

PIZZAS

DE LA JEANNE

SUR PLACE OU À EMPORTER

PIZZA DU CHEF 15,90€ 1-3-7

BASE CRÈME, MOZZARELLA, SPECK, OIGNONS CONFITS, TALEGGIO

CAPRICIOSA 15,90€ 1-3-7

BASE TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS,
ŒUF, JAMBON BLANC

LA 4 FROMAGES 16,90€ 1-3-7

BASE TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, ÉPOISSES, CHÈVRE

LA PIZZA BOURGUIGNONNE 16,90€ 1-3-7

BASE CRÈME LÉGÈREMENT MOUTARDÉE, MOZZARELLA,
ÉPOISSES, LARD FUMÉ, CHAMPIGNONS

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