LE JOURNAL DES BONNES TABLES

ÉDITION SPÉCIALE AUTOMNE-HIVER

Le Petit Journal de La Jalade

TERROIR GOURMANDISE CONVIVIALITÉ



— HEURES DE SERVICE : 12h - 14h30 —

LES ENTRÉES



Escargots de Bourgogne persillés (8 pièces) ..... 10,50 €

Foie gras poêlé toast brioché, confiture de figue ..... 10,50 €

Os à moelle gratiné à la Fleur de sel, Pan con tomate ..... 10,50 €

Cœurs de canard en persillade ..... 10,50 €

Œufs mimosa au thon ..... 10,50 €

Petite planche de charcuterie ..... 10,50 €

Mont d'Or gratiné au four ..... 12 €

Cassolette de tripoux aveyronnais ..... 12 €

LA GRANDE PLANCHE LOZÉRIENNE 25 €

(Rosette, Jambon cru, Terrine, Saucisse Perche, Boudin Galabart)



LES SALADES REPAS 18,50 €

Salade Antipasti : légumes marinés, mozzarella di bufala, pesto

Salade César : pecorino, tenders de poulet, œuf dur, bacon, sauce César



LES PLATS

Omelette Bio du Larzac aux cèpes et aux morilles, salade ..... 20 €

Steak à cheval (bavette hachée), frites, salade ..... 20 €

Pavé de saumon, risotto aux asperges et pecorino ..... 22 €

Rognon de veau en persillade, frites, salade ..... 22 €

Cuisse de canard confite, purée et sauce truffe ..... 22 €

Steak de thon frais, sauce vierge, riz, légumes ..... 25 €

Poire de bœuf VBF, sauce au choix, frites, salade ..... 25 €

Andouillette à la fraise de veau de chez Bobosse, sauce poivre noir à la crème d'Isigny, frites, salade ..... 25 €

Sole meunière (400-500 g), pommes vapeur et légumes ..... 30 €

Supplément Garniture : 3 €

NOS METS D'HIVER 23 €

1er **Jeudi :** Tête de veau

2e **Jeudi :** Choucroute

3e **Jeudi :** Cassoulet

4e **Jeudi :** Couscous



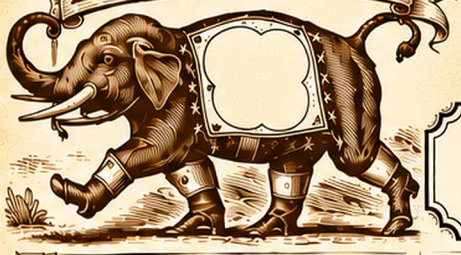
LES PETITES ANNONCES



Huîtres de Camargue, tous les week-ends !

Par 6 : 9 € - Par 12 : 16 €

Le Petit Rapporteur



RESTAURANT LA JALADE · LJ · MONTPELLIER

TENNIS CLUB MONTPELLIER · 1923 · LA JALADE

Le Vin d'ici vaut mieux que l'Eau de là !

Blanc

	Verre (14 cl)
Mas Rouge, IGP Muscat sec	3,90 €
Domaine de Puech, IGP Languedoc Chardonnay Colombard	3,90 €
Domaine Mas des Quernes « Le Barry », IGP Hérault	4,30 €

Rosé

Domaine de Puech « Le Rosé »	3,50 €
Domaine Gayda « La Minuette », IGP Pays d'Oc	3,90 €

Rouge

Domaine Mas des Quernes « Le Blaireau », IGP Pays d'Hérault	4,50 €
Mas Pountiel « Gourmandise », AOP Languedoc	5,00 €
Domaine de Puech « Noémie », AOP Grès de Montpellier	5,00 €
Domaine de l'Eglisette - Terre Astrale - 2023, AOP Terrasses du Larzac	5,00 €
Château Cazeneuve « Cynarah », AOP Pic Saint-Loup	5,00 €
Domaine Sarrat de Goundy « Le Planteur », AOP La Clape	5,00 €
Domaine Peter Sichel « Cucugnano », IGP Cucugnan	5,00 €

Il s'agit d'une sélection, n'hésitez pas à demander la carte complète à votre serveur !



BOIRE UN CANON, C'EST SAUVER UN VIGNERON !

LE JOURNAL DE MICKEY

(pour les minots) **13 €**



- **Steak haché**, frites, salade
- **Fish & chips**, frites, salade
- **Tenders de poulet**, frites, salade

+ 1 boisson + 1 glace en dessert

SUCRERIES & COMPAGNIE 9,50 €



Ile flottante, crème anglaise à la vanille Bourbon
Crème catalane à la Fève de tonka
Tarte tatin, crème d'Isigny
Brioche façon pain perdu, boule de glace vanille macadamia
Traditionnel Moka en verrine
Profiteroles, glace vanille macadamia et chocolat chaud
Café gourmand
Assiette de fromages affinés ..... **11 €**

FORMULE PROMOTION !

Plat du jour + Dessert + Café

à 25,50 €

NOS GLACES & SORBETS



Glaces : Café - Caramel - Chocolat - Menthe choco - Pistache - Réglisse - Rhum raisin - Vanille macadamia

Sorbets : Abricot - Citron - Fraise - Framboise - Mangue - Passion - Pêche de vigne - Rhum Don Papa

1 boule : 3 € - 2 boules : 5,50 € - 3 boules : 7 € - Supplément Chantilly : 1 €