
Une pause douceur
Un instant de bonheur



nos spécialités

Les viennois gourmands

SCHOKO-BON VIENNOIS coulis chocolat blanc, lait chaud, chantilly, véritable Schoko-bons — 6,00€

DAIM VIENNOIS chocolat chaud au caramel, chantilly, coulis caramel, éclat de daim — 6,00€

DUBAI VIENNOIS sirop Dubaï, café latte, chantilly, coulis & éclats de pistache — 6,00€

BUENO VIENNOIS : lacté au bueno, chantilly maison, véritables morceaux de Kinder Bueno, nappage chocolat — 6,00€

NUTELLA VIENNOIS : lait chaud, Nutella, chantilly maison — 6,00€

CHOCOLAT VIENNOIS — 5,00€

CAFÉ VIENNOIS — 5,00€

CAPUCCINO VIENNOIS — 5,00€

Les lattes

CHAMALLOWS CHOCO chamallows chocolat chaud — 4,50€

CHRISTMAS CHOCO sirop pain d'épices, chocolat — 4,50€

TIRAMISU LATTE café latte, sirop de tiramisu — 4,50€

CRÈME BRÛLÉE LATTE café latte, sirop crème brulée — 4,50€

MACCHIATO VANILLE latte macchiato, sirop vanille — 5,00€

MACCHIATO CARAMEL latte macchiato, sirop caramel — 5,00€

MATCHA LATTE matcha, lait chaud — 4,00€

Vin chaud — 4,00€

Toutes les boissons de cette page ne sont plus disponibles après 19h00



gourmandises

Gourmandises

Crêpe (sucre, nutella, confiture ou pâte de speculoos)* _____ 3,50€

Crêpe avec boule de glace vanille, chocolat ou caramel* _____ 5,00€

Gaufre (sucre, nutella, confiture ou pâte de speculoos)* _____ 5,00€

Gaufre avec boule de glace vanille, chocolat ou caramel* _____ 6,50€

Tiramisu Nutella _____ 5,00€

Fondant chocolat avec son coeur coulant, accompagné de glace vanille ou caramel) _____ 5,00€

Le Dessert du Jour _____ 5,00€

Croissant _____ 1,50€

Glace* _____ 1 boule 2,50€ | 2 boules 5€ | 3 boules 7€
(Vanille, Caramel, Chocolat, Fraise, Citron, Coco, Framboise, Barbe à papa, Nuty, Passion, Café, Pistache)

*Supplément chantilly maison _____ 1,50€

Nos milk-shakes viennois

PARFUMS : Nutella, vanille, framboise ou caramel (30cl) _ 6,50€

Toutes les gourmandises ne sont plus disponibles après 19h00



gin & tonic

Composez votre gin en 3 étapes :

1 - Choisissez votre Gin

BEEFEATER | Angleterre _____ 7,50€
Le classique londonien

UNGAVA | Canada Quebec _____ 8,50€
Venu de l'autre côté de l'atlantique, des arômes de pins, genévrier du nord canadien et églantier sauvage

BOMBAY SAPPHIRE | Angleterre _____ 8,00€
Élégant, léger et fin

BOMBAY BRAMBLE | Angleterre _____ 8,50€
L'équilibre parfait entre la framboise et la myrtille pour sublimer le Gin

GENEROUS ORGANIC | France | Bio _____ 9,00€
Un gin Bio et très végétal. Petit plus, il est français !

HENDRICKS | Écosse _____ 8,50€
L'iconoclaste, aux saveurs de pétale de rose et de concombre

GIN MARE | Espagne _____ 8,50€
Extrait d'olive, de thym, de romarin et de basilic

MALFY LEMONE | Italien _____ 8,50€
Aux arômes de citron, venu de Calabre, réputé pour la qualité de ses agrumes

HENDRICK'S DU MOMENT | Écosse _____ 10,00€

2 - Puis le Schweppes Premium Mixer

TONIC ORIGINAL
GINGER ALE
GINGER BEER
HIBISCUS
PAMPLEMOUSSE / POIVRE DE TIMUT
PÊCHE BLANCHE & FLEUR DE SUREAU



3 - La touche finale

GARNITURES

Pas plus de deux. Après, c'est gâcher.

CITRON VERT
CONCOMBRE
GINGEMBRE FRAIS
BAIE DE GENIÈVRE
ORANGE
BAIE DE GOJI
BATON DE CANELLE
SEL DE L'HIMALAYA
CARDAMOME
FRAISE FRAÎCHE [DISPO SELON SAISON]
BASILIC [DISPO SELON SAISON]
PAMPLEMOUSSE

Nos associations favorites

GENEROUS
TONIC GINGER ALE
BAIE DE GOJI
CONCOMBRE

MALFY
TONIC ORIGINAL
BASILIC
FRAISE FRAÎCHE

HENDRICKS
TONIC PAMPLEMOUSSE
CONCOMBRE
TRANCHE DE
PAMPLEMOUSSE



spritz

SPRITZ CLASSIQUE _____ 8,00€
Prosecco, cinzano, eau gazeuse et 1/4 d'orange

LE HUGO : Alcool de sureau St Germain, prosecco,
eau gazeuse, citron jaune & menthe fraîche _____ 9,00€

LE PISTACHE : Lillet blanc, Gin, Sirop de pistache, prosecco, eau
gazeuze, citron jaune _____ 9,00€

LE LEMON: Liqueur de citron (La petite merveille, Haute-Loire),
prosecco, eau gazeuse, citron jaune _____ 9,00€

L'EXOTIQUE : Lillet rosée, Jus passion, prosecco, sirop de grenadine,
fruit de la passion frais, menthe fraîche _____ 9,00€

L'ITALICUS: Liqueur de bergamote italicus, prosecco, , eau gazeuse
citron jaune & menthe fraîche _____ 9,00€

LE CHARTREUSE SPRITZ: Chartreuse jaune, passion, prosecco,
tranche de citron jaune, eau gazeuse _____ 9,00€

COCKTAILS DE 40CL



mojitos

MOJITO CLASSIC _____ 8,00€
Rhum Havana 3ans, menthe fraiche, citron vert, sirop de canne, cassonade, bitters, eau gazeuse

MOJITO PASSION _____ 9,00€
Rhum Havana 3ans, fruit de la passion frais, menthe fraiche, citron vert, purée de fruit de la passion, cassonade, bitters, eau gazeuse

MOJITO FRAISE _____ 9,00€
Rhum Havana 3ans, fraises fraiches, menthe fraiche, citron vert, purée de fraise, cassonade, bitters, eau gazeuse

MOJITO FRAMBOISE _____ 9,00€
Rhum Havana 3ans, framboises fraiches, menthe fraiche, citron vert, purée de framboise, cassonade, bitters, eau gazeuse

MOJITO MYRTILLE _____ 9,00€
Rhum Havana 3ans, myrtilles fraiches, menthe fraiche, citron vert, purée de myrtille, cassonade, bitters, eau gazeuse

MOJITO MULES _____ 9,00€
Rhum Havana 3ans, menthe fraiche, citron vert, sirop de canne, cassonade, bitters, ginger beer

CHARTREUSITO _____ 9,00€
chartreuse jaune, menthe fraiche, citron vert, sirop de canne, cassonade, bitters, eau gazeuse

ROYAL MOJITO _____ 10,00€
Rhum Havana 3ans, menthe fraiche, citron vert, sirop de canne, cassonade, bitters, champagne

COCKTAILS DE 30CL



cocktails

LE DUBAÏ : Gin, Saint-Germain, sirop de pistache, basilic frais, jus de citron vert, eau gazeuse (20 cl) — 9,00€

FRAISE'N VERVEINE : 4cl de verveine, jus de fraise, citron vert, glace pilée (30 cl) — 8,00€

ESPRESSO MARTINI GLACÉ : 1/3 vodka, 2/3 khalua, glace café (20 cl) — 8,00€

TAYLOR SWIFT : 3cl gin, 3cl lillet, 3cl st germain, jus de pamplemousse (20 cl) — 9,00€

SANGRIA : Vin rouge, sirop de canne , tranche d'orange & de citron, épices, glaçons (30 cl) — 4,50€

AMARETTO SOUR : Amaretto 6cl, jus de citron & ananas 5cl, betters orange, zeste d'agrume, glace pilée (30 cl) — 7,00€

CAÏPIRINHA : Cachaça 5cl, citron, sirop de canne, cassonade, bitters, glace pilée (30 cl) — 7,50€

CAÏPI PASSION : Cachaça 5cl, cassonade, bitters, glace pilée, purée de passion et fruit de la passion frais (30 cl) — 8,50€

DAÏQUIRI (granité) : Rhum Havana 3 ans 5cl, sirop de canne, jus de citron (20 cl) — 8,00€

DAÏQUIRI FRAISE : Rhum Havana 3ans 5cl, sirop de canne, jus de citron, crème de fraise et fraises fraîches (20 cl) — 9,00€

MOSCOW MULE OU LONDON MULE : Vodka 5cl, ou Gin 5cl jus de citron, ginger beer, concombre, menthe fraiche (40 cl) — 8,00€

TEQUILA SUNRISE : Tequila 5cl, jus d'orange, sirop de grenadine (40 cl) — 8,00€

PINA COLADA : Rhum Havana 3ans 5cl, jus d'ananas, crème de coco (40 cl) — 8,00€

SEX ON THE BEACH : Crème de pèche, vodka 5cl, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de grenadine (40 cl) — 8,00€

MARGARITA (granitée) : Tequila 5cl, sirop de canne, jus de citron (20 cl) — 8,00€

EXO JEAN JAU : Rhum 4cl, Malibu, jus de passion, jus de mangue (40 cl) — 8,00€

MADO M : Passoa 5cl, creme de fraise, jus de mangue, jus de passion, champagne (30 cl) — 10,00€

CUBA LIBRE : Rhum Havana 3ans, citron vert, coca, glace pilée (30 cl) — 8,00€

MOJITOS & SPRITZ : voir pages correspondantes



sans alcool

Mocktails (sans alcool) (40CL)

LE VIRGIN PORNSTAR MARTINI : Purée de passion, jus de pomme, jus de citron vert, sirop de vanille, tonic pêche & fleur de sureau, fleur commestible _____ 7,50€

L'HERBORISTE : London dry, infusion de thé vert, sirop de romarin, herbes aromatiques _____ 7,50€

LE VIRGIN SPRITZ : _____ 7,00€

LE VIR'GIN TONIC : _____ 7,00€

Les classiques _____ 6,00€

VIRGIN MOJITO : Limonade, menthe fraîche, citron, cassonade

VIRGIN PINA COLADA : Jus d'ananas, sirop de coco

BORA BORA : Jus d'ananas, jus de passion, sirop de grenadine et jus de citron

FLEUR D'AMOUR : Jus d'ananas, jus de mangue, jus de banane

ROUGE PASSION : Jus de fraise, jus de goyave, et sirop de framboise

Boissons végétales Henri Marie _____ 6,50€

Distillerie française et artisanale située à Belley. Élaborées à base d'ingrédients naturels choisis chez des producteurs locaux

PARFUMS : Noix verte - Miel de Tilleul | Gingembre - Achillée de Mille-feuille | Bourgeon de Pin - Mirtille | Feuille de menthe - Verveine - Citron vert | Fleur de sureau - Sève de bouleau - Framboise | Baie de Genievre - Racine de Gentiane | Feuille de sauge - Cardamome

Kombucha Noko _____ 6,50€

Une infusiuon artisanale à base de thé issu de l'agriculture biologique proposée par un brasseur Français

PARFUMS : Citron, Gingembre | Houblon | Framboise, Hibiscus, Citron | Menthe poivrée, Poire



rouge et blanc

Rouge

	VERRE (12.5CL)	BOUT. (70CL)
Palouse, Anthony Paret 100% Syrah, Vin de France	4,00€	----
Côtes du Rhône (Les Granilles) Vins de Vienne, AOC côte du rhône	-----	22€
Pic Saint-Loup, An 1189, Gerard Bertrand, AOP Pic Saint Loup	4,50€	28€
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, M.Chapoutier, AOP Crozes Hermitage	5,50€	30€
Saint-Joseph, Poivre et Sol, F.Villard, AOC Saint Joseph	-----	35€
Clos du vignon, Bourgogne, Domaine Thevenot le Brun AOC Hautes-Côtes de Nuits	6,50€	35€

Blanc

LES SECS

	VERRE (12.5CL)	BOUT. (70CL)
Viognier, Domaine Preignes, IGP pays d'OC	4,00€	----
Viognier, Domaine Preignes le Neuf, IGP Coteaux de Béziers	------	22€
Chardonnay, Domaine Preignes le Neuf, IGP Coteaux de Béziers	4,50€	28€
Crozes-Hermitage, Petite Ruche, M.Chapoutier, AOP Crozes ermitage	5,50€	30€
Marsanne, les Vins de Vienne, IGP Collines Rhodaniennes	5,00€	28€

LES MOELLEUX

	VERRE (12.5CL)	BOUT. (70CL)
Côte de Gascogne, Haut Marin Numéro7, E.Prataviera, IGP Côte de Gascogne	4,50€	28€
Côte de Gascogne, UBY Numéro4, IGP Côte de Gascogne	4,50€	28€
Montbazillac, Bajac, AOP Montbazillac	4,50€	28€



rosé & bulles

Rosé

	VERRE (12,5CL)	BOUT. (70CL)	MAGNUM
Rosé, Saint tropez, IGP Méditerranée	4,00€	-----	-----
Rosé piscine, Saint tropez, IGP Méditerranée	4,50€	-----	-----
C'trop, IGP Méditerranée	-----	22€	40€
Puech Haut, Argali, IGP Pays d'OC	5,50€	30€	60€

Champagne et bulles

La coupe 12,5cl (Duval Leroy)	7,50€
Duval Leroy 75cl	60,00€
Gosset Rosé 75cl	100,00€
Gosset Blanc de Blanc 75cl	100,00€

Prosecco

La coupe 12,5cl, Mionetto, prosecco DOC Treviso	5,50€
La bouteille 75cl , Mionetto, prosecco DOC Treviso	30,00€

Millésimes :
à demander aux serveurs/serveuses selon arrivages



bières

Cocktails à base de bière (25CL)

BIÈRE FRAMBOISE : bière, crème de framboise — 4,50€
CARACAS : bière, crème de pèche — 4,50€
PALMA : bière crème de cassis — 4,50€
CERVOISE : bière, vin blanc, sirop de citron — 4,50€
CASSE TÊTE : bière, soho, sirop de pêche — 5,50€
COCO BIÈRE : bière, malibu, jus d'ananas — 5,50€
PAM'S : bière, téquila, sirop de grenadine — 5,50€

Nos bières pressions

	25cl	50cl
Demi-blonde classique (Francette)	3,00€	6,00€
Bière sirop (Francette)	3,00€	6,00€
La Chouffe Blonde	4,00€	7,50€
La Cherry Chouffe	4,00€	7,50€
Leffe du moment	4,00€	7,50€
Hoegaarden blanche	4,00€	7,50€
Brooklyn IPA	4,00€	7,50€
Bière ambrée du moment	4,00€	7,50€
Bière du moment	4,00€	7,50€
Girafe de blonde classique (Francette)		(3L)30€
Girafe de bière supérieure		(3L)40€

Nos bières bouteilles (33CL)

Corona — 5,50€
Desperados — 5,50€

LES BIÈRES SANS ALCOOL

Tourtel Twist (27,5cl) — 4,50€
Leffe 0.00% (33cl) — 4,50€
Chouffe 0.00% (33cl) — 4,50€
Chouffe Cherry 0.00% (33cl) — 4,50€

Nos cidres bouteille (33CL)

CIDRES APPIE — 5,50€
Brut, poiré ou rosé



tapas

Salés

Crevettes panko et sa sauce japonnaise	7,50€
Pains pita sauce secrète Jean Jaurès	7,00€
Guacamole maison et ses nachos	6,00€
Saucisson tranché de la maison Royas	6,50€
Burger maison boeuf ou végé	8,00€
Tome de Savoie	5,50€
Croque Savoyard (Bacon, oignons, raclette)	6,00€
Comté affiné	5,00€
Oeuf cocotte (Compotée d'oignons, oeuf parfait, raclette)	6,50€
Saucisse de morteau fumée et sa cancoillotte	7,50€
Chiffonnade de jambon blanc truffé	5,50€
Hot dog new yorkais (saucisse, cheddar, cornichons, moutarde, ketchup et oignons frits)	7,00€
Jambon Serrano et sa tome de Savoie	7,00€
Sticks mozzarella	6,00€
Camemberts panés	5,50€
Falafels et sauce	6,00€
Tenders de poulet sauce sriracha	6,50€
Nems chèvre abricot et miel maison	6,50€
Croque monsieur maison (jambon blanc, emmental)	6,00€
Nems poulet sauce aigre douce	6,00€
Terrine de campagne	6,00€
Frites maison	5,00€

Disponibles du mercredi au samedi à partir de 18h00
Planche Charcuterie Fromage & Planche de saucisson
disponible tous les jours



Spiritueux

Whisky (4CL)

Jameson (irlandais)	6,50€
Jack daniel's	7,50€
Aberlour 12 ans (écossais)	8€
Sequoia single malt (francais)	8,50€
Sequoia Tourbé (francais)	8,50€
NiKKa pur malt (japonais)	8€

Vodka (4CL)

Wiborowa (Pologne)	6,50€
Grey Goose (francais)	8,50€

Supplément Redbull : 3,50€

Rhum (4CL)

Havana 3ans	6,50€
Havana especial	6,50€
Kraken (Trinité & Tobago)	7,50€
Hechicera (Colombie)	8,00€
Diplomatico (Venezuela)	8,00€
Secha Silva (Guatemala)	8,00€

Nos Alcools (4CL)

Soho, Passoa, Malibu, Bailey's, Menthe Pastille, Tequila	6,00€
Shooter	3,50€
Mètre de shooters	35€
Jägerbomb	5,50€
Mètre de Jägerbomb	50€

Apéritifs

Anisé 2cl	3,00€
Anisé sirop 2cl	3,50€
Kir 12,5cl (Cassis, Chataigne, fraise, framboise, mûre, Myrtille, pêche)	4,50€
Porto 12,5cl (Blanc, rouge)	4,50€
Martini (Blanc, rouge)	4,50€
Muscat 12,5cl	4,50€
Suze	4,50€

Supplément Redbull : 3,50€



digestifs

Les Pères Chartreux (4CL)

Chartreuse Verte ou jaune
(les grandes classiques) ____ 7,50€
Chartreuse MOF (très accessible) ____ 8,50€
Chartreuse 9ème Centenaire
(allie finesse et caractère) ____ 10,00€
Chartreuse VEP verte ou Jaune (très grande
finesse des arômes) ____ 18,00€
Liqueur de Noix ____ 8,00€
Liqueur de Gentiane ____ 8,00€
Génépi des pères chartreux ____ 7,50€

Digestifs Stéphanois (4CL)

Verveine du Forez ____ 7,50€
Verre de vert (liqueur de menthe verte stéphanoise) ____ 6,50€
Blanc de verre (liqueur de menthe poivrée stéphanoise) ____ 6,50€
La petite merveille frmaboise (liqueur de Haute-Loire) ____ 6,50€
La petite merveille citron (liqueur de Haute-Loire) ____ 6,50€

Digestifs classiques (4CL)

Amaretto ____ 6,50€
Menthe Pastille ____ 6,50€
Armagnac ____ 7,00€
Calvados ____ 7,00€
Cognac ____ 7,00€



boissons

Boissons froides

Verre d'eau	(25cl) 2,00€
Limonade au verre	(25cl) 2,50€
Sirop à l'eau	(25cl) 2,50€
Diabolo	(25cl) 3,00€
Lait sirop	(25cl) 3,00€
Eau minérale Evian	(33cl) 3,50€
Jus de Fruits Pago	(20cl) 3,50€
Orangina	(25cl) 3,50€
Badoit	(33cl) 3,50€
Schweppes (tonic, agrumes)	(25cl) 3,50€
Coca Cola ou Coca Cola Zero	(33cl) 3,50€
Coca Cola Cherry	(33cl) 4,00€
Oasis	(33cl) 3,50€
Fuze tea pêche	(25cl) 3,50€
Fruits pressés (orange ou citron)	(25cl) 4,50€
Red Bull (classic, ou parfum du moment)	(25cl) 5,00€
Café ou chocolat frappé	(30cl) 5,50€
Cristaline à emporter	2,50€
Verre eco-cup	1,00€
Supplément sirop ou tranche	0,50€

Boissons chaudes*

Café / Noisette	1,50€
Café Allongé	1,50€
Grand Café	2,50€
Lait Chaud	2,50€
Thé nature, infusion ou thé Parfumé	3,00€
(saveurs : citron, Fruits rouges, menthe, verveine, thé vert, Earl Grey)	
Café crème	3,00€
Chocolat Chaud	3,50€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,50€

*Supplément 0,50€ sur les cafés après 14h. /

Coca-Cola · fuze tea · BADOIT · ORANGINA · Red Bull



nos tisanes

Angelus du soir

Sommeil 3,50€

TILLEUL
AUBÉPINE
VERVEINE
LAVANDE
ORANGER DOUX
CAMOMILLE MATRICAIRE
PASSIFLORE

Désert Cartusien

Drainage de l'organisme 3,50€

GRANDE BARDANE
ROMARIN
PENSÉE SAUVAGE
PISSENLIT
LAURIER-SAUCE
FUMETERRE
ORIGAN

Spaciment

Respiratoire 3,50€

MENTHE POIVRÉE
MARJOLAINE
FENOUIL
PIN SYLVESTRE
POMME SAUVAGE
SAUGE
THYM

Réfectoire

Digestive 3,50€

VERVEINE
FENOUIL
MENTHE POIVRÉE
CAMOMILLE MATRICAIRE
POMME SAUVAGE
MARJOLAINE
ROMARIN

Oeuvres communes

Réparatrice après effort 3,50€

SUREAU
CASSIS
ACHILLÉE MILLEFEUILLE
RONCE
FRÊNE
LAVANDE
SOUCI

Élixir Végétal (69 degrés)

De la grande Chartreuse +0,50€

2-3 gouttes

L'ÉLÉXIR VÉGÉTAL, GRÂCE À L'EXTRACTION DE SES 130 PLANTES, EST TRÈS ACTIF ET SE CONSOMME À PETITES DOSES.
IL POSSÈDE DE NOMBREUSES VERTUS ET CONSTITUE UN APPOINT PRÉCIEUX, QUI FAVORISE L'ÉQUILIBRE NATUREL DE L'ORGANISME

Le Jean Jaures

café ○ brasserie ○ tapas

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux

Le Jean Jaurès

le_jeanjaures

www.lejeanjaures.com

Les consommations sont renouvelables toutes les 30 minutres. Consommation obligatoire pour toute personne s'installant à l'intérieur / au bar où en terrasse

Comportement correct exigé.
Tout comportement offensant sera sanctionné.

Conception & réalisation : Le Jean Jaurès
Crédits photo : © sonyakamoz - merc67 - capacitorphoto - ksu_ok - denira - Artem Shadrin - karandaev - Leszek Czerwonka - Yaruniv-Studio