



EN CE MOMENT

decouvrez
nos spritz
ou
composez
votre gin





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
gazeuse, 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€

COCKTAILS DE 40CL



tonic & gin

Composez votre gin en 3 étapes :

1 - Choisissez votre Gin

BEEFEATER | Angleterre _____ 7,50€

Le classique londonien

BEEFEATER BLOOD ORANGE | Angleterre _____ 8,00€

Londonien aux arômes naturels d'oranges sanguines

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 GRAND CABARET | Écosse _____ 10,00€

Arômes audacieux, un vrai voyage

KI-NO-BI | Japon _____ 10,00€

L'exotique aux notes florales, de thé et yuzu

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
BASILIC
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

KI NO BI
TONIC ORIGINAL
GINGEMBRE FRAIS
ORANGE FRAICHE



mojitos

MOJITO CLASSIC _____ 8,00€

Rhum Havana 3ans, menthe fraîche, citron vert, sirop de canne, cassonade, bitters, eau gazeuse

MOJITO PASSION _____ 9,00€

Rhum Havana 3ans, fruit de la passion frais, menthe fraîche, citron vert, purée de fruit de la passion, cassonade, bitters, eau gazeuse

MOJITO FRAISE _____ 9,00€

Rhum Havana 3ans, fraises fraîches, menthe fraîche, citron vert, purée de fraise, cassonade, bitters, eau gazeuse

MOJITO FRAMBOISE _____ 9,00€

Rhum Havana 3ans, framboises fraîches, menthe fraîche, citron vert, purée de framboise, cassonade, bitters, eau gazeuse

MOJITO MYRTILLE _____ 9,00€

Rhum Havana 3ans, myrtilles fraîches, menthe fraîche, citron vert, purée de myrtille, cassonade, bitters, eau gazeuse

MOJITO MULES _____ 9,00€

Rhum Havana 3ans, menthe fraîche, citron vert, sirop de canne, cassonade, bitters, ginger beer

CHARTREUSITO _____ 9,00€

chartreuse jaune, menthe fraîche, citron vert, sirop de canne, cassonade, bitters, eau gazeuse

ROYAL MOJITO _____ 10,00€

Rhum Havana 3ans, menthe fraîche, citron vert, sirop de canne, cassonade, bitters, champagne

COCKTAILS DE 30CL



COCKTAILS

- NEW** **LE DUBAÏ** : Gin, Saint-Germain, sirop de pistache, basilic frais, jus de citron vert, eau gazeuse [20 cl] _____ 9,00€
- NEW** **FRAISE VERVEINE** : 4cl de verveine, jus de fraise, citron vert, glace pilée [30 cl] _____ 8,00€
- NEW** **ESPRESSO MARTINI GLACÉ** : 1/3 vodka, 2/3 khalua, glace café [20 cl] _____ 8,00€
- NEW** **TAYLOR SWIFT** : 3cl gin, 3cl lillet, 3cl st germain, jus de pamplemousse [20 cl] _____ 9,00€
- NEW** **SANGRIA MAISON** : Vin rouge, sirop de canne, tranche d'orange & de citron, épices, glaçons [30 cl] _____ 4,00€
- AMARETTO SOUR** : Amaretto 6cl, jus de citron & ananas 5cl, betters orange, zeste d'agrumes, glace pilée [30 cl] _____ 7,00€
- CAÍPIRINHA** : Cachaça 5cl, citron, sirop de canne, cassonade, bitters, glace pilée [30 cl] _____ 7,50€
- CAÍPI PASSION** : Cachaça 5cl, cassonade, bitters, glace pilée, purée de passion et fruit de la passion frais [30 cl] _____ 8,50€
- DAÍQUIRI [granité]** : Rhum Havana 3 ans 5cl, sirop de canne, jus de citron [20 cl] _____ 8,00€
- DAÍQUIRI 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 fraîche [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 pêche, 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



tapas

Salés

Falafel et sa sauce blanche aux herbes	6,00€
Croque-monsieur maison	6,00€
Bouchée camembert	5,00€
Aiguillettes de colin panées sauce tartare maison	7,50€
Pain pitta poulet sauce Jean Jaurès	6,50€
Nems au poulet	6,00€
Guacamole maison	6,00€
Tenders de poulet	par 6 : 6€ par 15 : 14€
Frites maison	5,00€
Sticks mozza	5,50€
Burger maison	8,00€
Navette de saumon fumé et sa crème citronnée menthe	6,50€
Crevette panko et sa sauce japonaise	7,50€
Stracciatella à la cuillère et tomate confite	7,00€
Tacos d'éffiloché de porc maison	8,00€
Hot dog new-yorkais (Saucisse, cheddar, cornichons, moutarde & oignons frits)	7,00€
Focaccia à l'italienne (pesto rouge, jambon cru, mozza)	7,50€
Terrine de campagne	6,00€
Comté	5,00€
Demi St Félicien	5,00€
Saucisson sec tranché	6,50€
Jambon Cru Serrano et son fromage de brebis	7,00€

Demandez
notre carte
des vins
en cave



rouge et blanc

Rouge

Pinot Noir (La Cerise sur le Gâteau),

IGP Puy de Dôme ----- 22€

Côtes du Rhône (Les Granilles) Vins de Vienne,

AOC côte du Rhône 4,00€ 22€

Syrah, Palouse, Anthony Paret, Vin de France 4,00€ ----

Pic Saint-Loup, An 1189, Gerard Bertrand,

AOP Pic Saint Loup 4,50€ 28€

Crozes-Hermitage, Petite Ruche, M.Chapoutier,

AOP Crozes Hermitage ----- 30€

Saint-Joseph, Poivre et Sol, F.Villard,

AOC Saint Joseph 6,50€ 35€

Blanc

LES SECS

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 4,00€ 22€

Saint Peray, Les Tanneurs, M.Chapoutier,

AOP Saint Peray 5,50€ 30€

Marsonne, les Vins de Vienne,

IGP Collines Rhodaniennes 4,50€ 28€

LES MOELLEUX (DOSAGES DE SUCRE : ☒ ☒ ☒)

☒ Côte de Gascogne, Haut Marin N 7,

E.Prativiera, IGP Côte de Gascogne 4,50€ 28€

☒ Côte de Gascogne, UBY N 4,

IGP Côte de Gascogne 4,50€ 28€

☒ Montbazillac, Bajac, AOP Montbazillac 4,50€ 28€

VERRE
(125CL) BOUT.
(70CL)

VERRE
(125CL) BOUT.
(70CL)

VERRE
(125CL) BOUT.
(70CL)



rosé & bulles

Rosé

VERRE [125CL] 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€
Château Sainte Margeurite Fantastique cru classé AOP côte de provence	-----	40€	-----

Champagne et bulles

La coupe 125cl (Duval Leroy)	7,50€
Duval Leroy 75cl	60,00€
Gosset Rosé 75cl	85,00€
Gosset Blanc de Blanc 75cl	90,00€

Prosecco

La coupe 125cl, 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 pêche	4,50€
PALMA : bière crème de cassis	4,50€
CERVOISE : bière, vin blanc, sirop de citron	4,50€
CASSE TÊTE : bière, soha, sirop de pêche	5,50€
COCO BIÈRE : bière, malibu, jus d'ananas	5,50€
PAMS : 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 d'été	4,00€	7,50€
Hoegaarden blanche	4,00€	7,50€
Brooklyn Defender IPA	4,00€	7,50€
Bolleke ambrée	4,00€	7,50€
La Cristal rosée [brasserie du mont blanc]	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

Tourtelle Twist [275cl]	4,00€
Leffe 0.00% [33cl]	4,00€
Chouffe 0.00% [33cl]	4,00€
Corona 0.00% [33cl]	4,00€

Nos cidres bouteille [33CL]

CIDRES APPIE	5,50€
Classic, poiré ou rosé	



Alcools

Whisky [4CL]

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

Vodka [4CL]

Wiborowa	6,50€
Grey Goose (français)	8,50€
Vertical (français)	7,50€

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€

Alcools divers [4CL]

Soho, Passoa, Malibu, Bailey's, Get27, Get 31,	
Menthe Pastille, Tequila	5,50€
Mètre de shooters	35€

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]	7,00€
Chartreuse MOF [très accessible]	8,00€
Chartreuse 9ème Centenaire [allie finesse et caractère]	9,00€
Chartreuse VEP verte ou Jaune [très grande finesse des arômes]	15,00€

Digestifs classiques [4CL]

Amaretto	5,50€
Menthe Pastille	5,50€
Verveine du Forez	7,00€
Armagnac	7,00€
Calvados	7,00€
Cognac	7,00€



CHARTREUSE



boissons

Cocktails sans alcool [40CL] — 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

BUBBLE TEA ROUGE ♥ : Perle de fraise, sirop de citron, limonade

BUBBLE TEA JAUNE ♥ : Perle de passion et jus de litchi

BUBBLE VERT ♥ : Perles de pomme verte, sirop de cassis et limonade

PAMELA ROSE : Jus de goyave, sirop de framboise
et jus de citron vert

CONGA : Jus d'orange, jus d'ananas, jus de banane
et sirop de grenadine

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

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 et Coca Cola Zero _____ [33cl] 3,50€

Fuze tea pêche _____ [25cl] 3,50€

Fruits pressés [orange, citron] _____ [25cl] 4,50€

Red Bull [classic, abricot-fraise, myrtille,
fruit du dragon] _____ [25cl] 5,00€

Café ou chocolat frappé _____ [30cl] 5,50€

Supplément sirop ou tranche _____ 0,50€

Cristaline à emporter _____ 2,50€

Verre eco-cup _____ 1,00€



nos spécialités

Nos milk-shakes viennois

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

Nos spécialités chaudes

ATTENTION ! NOS SPÉCIALITÉS CHAUDES SONT INDISPONIBLES EN ÉTÉ

CAFÉ VIENNOIS ____ 5,00€

CAPPUCCINO VIENNOIS ____ 5,00€

CHOCOLAT VIENNOIS ____ 5,00€

COOKIE VIENNOIS : nappage chocolat, lacté au cookie,
chantilly maison, véritable cookie Granola ____ 6,00€

MILKA VIENNOIS : chocolat chaud Milka, chantilly maison,
véritables morceaux de Milka ____ 6,00€

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

ORÉO VIENNOIS : nappage chocolat, chocolat chaud,
chantilly maison, véritables morceaux d'Oreo ____ 6,00€

SPÉCULOOS VIENNOIS : pâte de spéculoos,
cappuccino, chantilly maison, véritables
morceaux de spéculoos ____ 6,00€

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

nutella

Milka

OREO

Lotus
Since 1932

Kinder
bueno

Granola
RECETTE ORIGINALE

nos tisanes



Angelus du soir

Sommeil 3,50€

TILLEUL
AUBÉPINE
VERVEINE
LAVANDE
ORANGER DOUX
CAMOMILLE MATRICIAIRE
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

Réfécatoire

Digestive 3,50€

VERVEINE
FENOUIL
MENTHE POIVRÉE
CAMOMILLE MATRICIAIRE
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'ÉLIXIR 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 APOINT PRÉCIEUX, QUI
FAVORISE L'ÉQUILIBRE NATUREL DE L'ORGA-
NISME





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 cœur coulant,
accompagné de glace vanille ou caramel] _____ 5,00€

Le Dessert du Jour _____ 5,00€

Glace* _____ 1 boule 2€ | 2 boules 4€ | 3 boules 6€
[Vanille, Caramel, Chocolat, Fraise, Citron, Coca, Framboise,
Barbe à papa, Nuty, Passion, Café, Pistache]

*Supplément chantilly maison _____ 1,50€

*Supplément coulis [chocolat, caramel] _____ 1,50€

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€

Café ou chocolat viennois [chantilly maison] _____ 5,00€

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



Le Jean Jaures

café • brasserie • tapas

Les consommations sont renouvelables
toutes les 30 minutes. 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 : © sonyakomaz - merc67 - capacitorphoto - ksu_ok - deniro - Artem Shadrin - karandoev - Leszek Czerwonka - Yaruniv-Studio