

CAFÉ Jacques

BRANLY

DÉJEUNER JACQUES

DE 12H00 À 15H00

LUNCH - FROM NOON TO 3 P.M

	FORMULE
DÉJEUNER	28
SALADE (S) + PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR + DESSERT	
AVEC 1 VERRE DE VIN	32

M	E	N	U
ENFANT	JUSQU'À 12 ANS		10
Filet de volaille rôti, écrasée de pommes de terre ou Légumes de saison			
Glace ou Cookie			
Jus de pomme bio 25cl ou Sirop à l'eau			

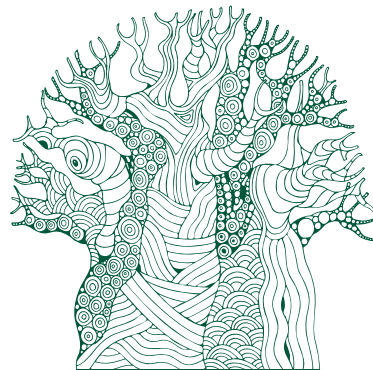
CLASSIQUES

PARISIENS


Pain brioché, volaille rôtie et avocat, condiment miel/moutarde	15
Croque-monsieur Café Jacques	18
Pain de campagne, fromage frais et herbes, pastrami	18
Œufs au plat à la florentine, oignon rouge et chorizo	15
Œuf mollet, caponata de légumes d'été	15
Tartare de saumon mariné, concombre, Granny Smith et wasabi	18
Melon rafraîchi, fruits rouges et caillé de brebis	14

SALADES

	S	XL
César, volaille rôtie, laitue, Parmesan, croûtons, sauce César	12	23
Salade de tomates à l'ancienne, Mozzarella di Bufala et basilic	13	24



PLATS

Pêche du jour, bayaldi de légumes, sauce vierge	24	Epaule d'agneau confite, petit épeautre aux primeurs, condiment menthe / coriandre	22
 Poulet «DG» du Café Jacques,★ patate douce, banane plantin, riz, boulgour, manioc, gombos, aubergine	21	Polpettes végétales, condiment tzaziki, jeunes pousses et légumes en fins copeaux	19
Pièce du boucher, pommes de terre grenaille, sauce aux poivres	23		

DESSERTS AU VERSO

CAFÉ Jacques

BRANLY

PÂTISSERIES JACQUES À TOUTE HEURE DESSERT - ALL DAY LONG

VANILLE

CAFÉ

CHOCOLAT & CO

Flan pâtissier	10
Eclair chocolat	10
Paris-Brest	12
Millefeuille classique	12
Barre gourmande gianduja	12
Tartelette chocolat	12
Tiramisù classique	10
Baba au rhum, crème vanillée	10

FRUITS

Tartelette aux fruits de saison	12
Fraisier	12
Composition mangue / ananas / coco ★	9
Tartelette au citron meringuée	12

GLACES

1 parfum	7
2 parfums	10

Caramel beurre salé
Chocolat Pérou* ganache
Pistache* praliné pistache
Trois vanilles

SORBETS

1 parfum	7
2 parfums	10

Citron
Fraise* fraise fermentée

★ Plats spécialement conçus pour l'exposition
« Sur la route des chefferies du Cameroun »
du 5 avril au 17 juillet 2022

*Issus de la Manufacture Alain Ducasse à Paris



Certains de nos produits contiennent des allergènes. Si vous le souhaitez, vous pouvez en consulter la liste auprès de l'équipe.
329 815 914 RCS NANTERRE. Prix nets en euros TTC. Printemps 2022



CAFÉ Jacques

BRANLY

DÉJEUNER JACQUES

DE 12H00 À 15H00

LUNCH - FROM NOON TO 3 P.M

FORMULA	LUNCH
SALAD (S) + MAIN DISH	28
OR MAIN DISH + DESSERT	
WITH 1 GLASS OF WINE	32

M	E	N	U
CHILDREN	UP TO 12 YEARS OLD		10
Roasted poultry fillet, mashed potatoes or Seasonal vegetable			
Ice cream or Cookie			
Organic apple juice 25cl or Water syrup			

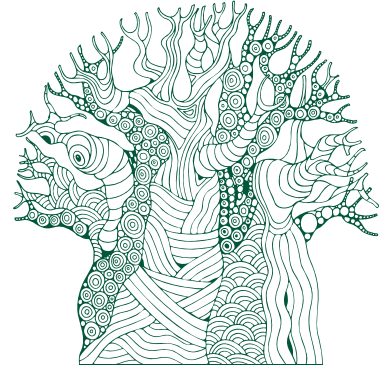
PARISIAN

CLASSICS


Brioche bread, roasted chicken and avocado, honey/mustard condiment	15
Café Jacques croque-monsieur	18
Country bread, fresh cheese and herbs, pastrami	18
Fried egg «à la florentine», red onion and chorizo	15
Boiled egg, summer vegetable caponata	15
Marinated salmon tartare, cucumber, Granny Smith and wasabi	18
Chilled melon, red berries and ewe's curd	14

SALADS

	S	XL
Caesar, Roasted chicken, lettuce, Parmesan, croutons, Caesar sauce	12	23
Heirloom tomato salad, Mozzarella di Bufala and basil	13	24



MAIN

Catch of the day, vegetable bayaldi, virgin sauce	24	Confit lamb shoulder, small spelt with early vegetables, mint/coriander condiment	22
 Café Jacques signature 'DG' chicken, ★ sweet potato, plantain, rice, bulgur, cassava, okra, eggplant	21	Vegetable «Polpette» balls, Tzaziki condiment, baby salad leaves	19
Piece of beef, tiny potatoes, peppered sauce	23		

DESSERTS ON THE BACK

CAFÉ Jacques

BRANLY

PÂTISSERIES JACQUES

À TOUTE HEURE

DESSERT - ALL DAY LONG

VANILLA COFFEE

CHOCOLATE & CO

Parisian flan	10
Eclair chocolate	10
Paris-Brest	12
Traditional millefeuille	12
Gianduja caramel bar	12
Chocolate tartlet	12
Classic tiramisù	10
Rum baba, vanilla cream	10

FRUITS

Seasonal fruit tart	12
Strawberry cake	12
Mango, pineapple and coconut composition ★	9
Lemon meringue tartlet	12

GELATO

1 flavor	7
2 flavors	10
Salted butter caramel	
Peruvian chocolate * ganache	
Pistachio * pistachio praline	
Three vanilla	

SORBETS

1 flavor	7
2 flavors	10
Lemon	
Strawberry * fermented strawberry	

★ Dishes specially created for the exhibition:
« On the road to the chiefdoms of cameroon »
from 5 april to 17 july 2022



For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list
329 815 914 RCS NANTERRE. Net prices in euros. Spring 2022

