

MENU

Bistro Jean Jaurès





MENU

Bistro Jean Jaurès

NÎMES

Salades repas

SALADE CÉSAR

Salade, tomates, copeaux de parmesan, poulet pané, anchois, croûtons, sauce césar.
18 €

SALADE THAÏ

Cheveux d'ange, carottes râpées, concombre, menthe, rouleaux de printemps, sauce thaï.
19 €

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR

Jambon cru, pommes de terre grenaille, huile d'olive et miel.
18 €

... pour continuer ...

Pour bien commencer

OEUFS MIMOSA 5 €

COCOTTE DE BRANDADE 7 €

BROCHETTE DE CREVETTES À L'AIL 6 €

ROULÉ AUBERGINES, MOZZARELLA, TOMATES ET BASILIC 6 €

SAMOUSSAS VÉGÉTARIENS AUX LÉGUMES 5 €

ASSIETTE DE JAMBON CRU (30 mois d'affinage). 7 €



WOK DE GAMBAS

Nouilles de riz, légumes et gambas, sauces soja, yakitori et cacahuètes.
18 €

FILET DE LOUP, RISOTTO

Avec ses écailles d'aïoli.
18 €

SEICHE EN PERSILLADE, RISOTTO

19 €





MENU

Bistro Jean Jaurès

NÎMES

VIANDE

ESCALOPE FACON MILANAISE

Escalope de poulet pané, aubergines, parmesan et mozzarella.
Gratinée au four.

18 €

TARTARE DE BOEUF

Oeuf, câpres, cornichons, keupchup, tabasco, worcestershire.

16 €

FILET MIGNON EN CROÛTE

Accompagnée de pommes de terre grenaille et sauce forestière 20 €

ENTRECÔTE DE BOEUF (300 g)

Accompagnée de frites. 23 €

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : FRITES, RISOTTO, LÉGUMES

... pour terminer agréablement !

DESSERTS MAISONS SUR ARDOISE !

Pour les petits Jaurès !

Jusqu'à 12 ans

STEAK HACHÉ
OU NUGGETS
ET
LÉGUMES OU FRITES
+ BOISSON
+ DESSERT

12 €

Carte des vins

Bistro Jean Jaurès

VINS BLANCS

Le Petit MAURICE Chardonnay Igp Cévennes (Chardonnay).

20 €

AOP DUCHE D'UZES Domaine Natura

Viognier/Grenache/Roussanne. Arômes de fleurs et de pêches blanches, riche et étoffé. Parfait compagnon à l'apéritif et sur les tapas.

25 €

COSTAPLANE

Des vignes blotties au milieu des pins des chênes verts du thym et du silence. Sur les contreforts des Cévennes à quelques kilomètres du Pic St Loup et du Duché d'Usés.

28 €

LE PETIT COUDOULIS

Côte du Rhône

Assemblage de cépages typiques de la vallée du Rhône.

28 €

AOP CROZES-HERMITAGE « L » de Laurent COMBIER

Cépages Marsanne et Roussane compose ce vin.

L'aromatique évoque la gourmandise des fruits jaunes, rond et frais avec une jolie matière.

39 €

CAMPUGET 1753

Muscat Petits Grains Vin Moelleux

Cépage : Muscat

28 €

MAS GRANIER AOC LANGUEDOC

Élevage en fut : roussane et viognier

+ grenache blanc, vermen ...

36 €

Vignoble ANGST AOC Petit Chablis (Chardonnay)

38 €

DOMAINE DES PERDRIX AOC Bourgogne Aligoté (Bourgogne Aligoté)

45 €

Carte des vins

Bistro Jean Jaurès

ROSÉS ET ROUGES



Le GRIS de MAURICCE Igp Cévennes (Grenache Gris). 20 €

CAMPUGET 1753 Rosé Vermentino.
Cépage : 90 % Syrah 10 % Vermentino 25 €

MAS CABANEL Aoc Duché d'Uzès BIO (Syrah, Grenache).
26 €

DOMAINE DU MAS DE LA BARAQUE.
Duché d'Uzès (Grenache 50 % Syrah 50 %) 23 €

MOULIN DE GASSAC Igp Hérault « Albaran » (Cabernet-Sauvignon & Syrah). 27 €

AOP TERRASSES DU LARZAC Domaine Coston.
Arômes de fruits rouges murs et des notes de garrigue. 30 €

CASTELBARRY Aoc Terrasses du Larzac « LES RAISONS D'Y CROIRE » (Mourvèdre, Grenache, Syrah). 34 €

CHÂTEAU CAZAL VIEL AOC Saint Chinian « Vieilles Vignes ». 31 €

AOP PIC ST LOUP Clos des Augustins « les Bambins » Syrah, Grenache, Mourvèdre). 32 €

LAVABRE AOP Pic Saint-Loup.
Cépages : Syrah (80 %), Grenache noir (15 %), Mourvèdre (5%). 49 €

MAS DE JON Aoc pic Saint Loup « Aparté » (Syrah, Grenache, Mourvèdre). 36 €

MAS GRANIER (Syrah, Grenache, Mourvèdre).
Élevage 12 mois en fut de chêne. 34 €

CROZES-HERMITAGE.
Ferraton père et fils AOC les acelndes (Syrah) 45 €

AOP GIGONDAS Domaine de la Bouissière.
Grande appellation de la Vallée du Rhône, puissant, profond mais doté tout de même d'une belle finesse en fin de bouche. 57 €

Carte des vins

Bistro Jean Jaurès

CHAMPAGNES

Maison JOSEPH PERRIER Aoc Champagne Brut Cuvée Royale 80 €

Maison JOSEPH PERRIER Aoc Champagne Blanc de Blancs 95 €

Maison JOSEPH PERRIER Aoc Champagne Rosé 105 €



MENU

Bistro Jean Jaurès

Tél. : 04 66 23 19 90

ADRESSE

30 Av. Jean Jaurès, 30900 Nîmes

SITE - bistrojeanjaures.com

