

# *La Guinguette* *du Jules*



Les Soirées de la Guinguette  
De 19H00 à 21H30

HOTEL  
JULES  
CESAR  
HOTEL RESTAURANT  
NGALLERY COLLECTION

# La Carte de la Guinguette

Prix nets, taxes et service compris. Nos préparations sont susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés. La liste est disponible auprès de notre Maître d'hôtel. Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France.

*Net prices, taxes and service included. Our food may contain one of the 14 allergens. List at your disposal from our maitre d'. All our meat is of French origin.*

Nous pouvons vous proposer également des plats sans gluten.  
*Our chef will be pleased to propose gluten free dishes.*

Pour lutter contre le gaspillage, nous proposons la possibilité d'emporter vos restes.  
*To reduce food waste, feel free to ask for take-away*



Plat végétarien

## Nos Fournisseurs Locaux



**Les Alouettes**

*Légumes et fruits de saison*



**La Roumanière**

*Miel et Confitures*



**Le Mas de la Roubine**

*Fruits de saison*



**Mas Castelet**

*Huile d'olive et Olives*



**Alazard et Roux**

*Taureau Aop & Charcuterie de Comargue*



**Mr Martino**

*Asperges*



**Domaine Valdation**

*Vins*



**Domaine de Lansac**

*Vins*



# Nos Grillades

## Nos formules à partager

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 Grillade, hors boissons<br><i>1 grilled selection, without drinks</i>    | 10 € |
| 3 Grillades , hors boissons<br><i>3 grilled selections, without drinks</i> | 27 € |
| 5 Grillades , hors boissons<br><i>5 grilled selections, without drinks</i> | 43 € |
| 7 Grillades , hors boissons<br><i>7 grilled selections, without drinks</i> | 59 € |

## Nos Grillades

Onglet de Boeuf  
*Beef hanger steak*

Magret de Canard  
*Duck Breast*

Poulet Mariné Citron Basilic  
*Lemon and basil marinated chicken*

Crevettes en persillade  
*Prawns with garlic and parsley*

Saucisse de porc, façon rougail  
*Pork sausage, rougail-style*

Falafels 

Panisses 

*Crispy chickpea fritters*

## Sauces

Béarnaise, tartare, poivre, sauce ail et fines herbes, mayonnaise, ketchup

*Béarnaise, tartare, pepper sauce, garlic and herb sauce, mayonnaise, ketchup*

# Nos Desserts

## Glaces et Sorbets

7 €

Maison - Parfums de saison sur demande

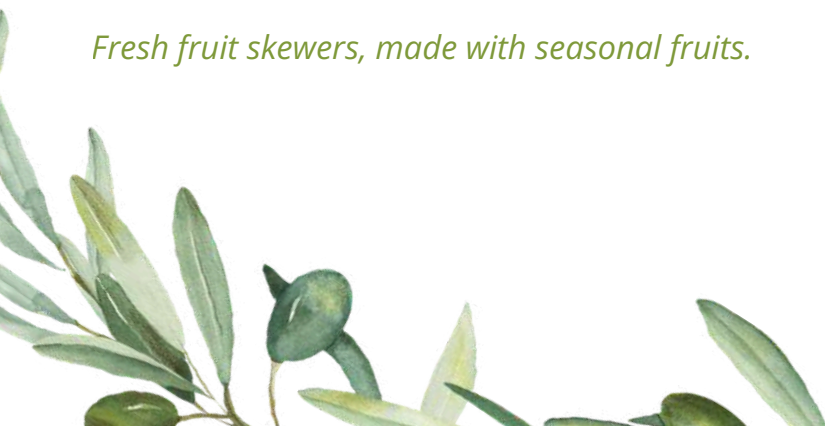
*Homemade Ice Creams and Sorbets  
Seasonal flavors available upon request*

## Brochettes de fruits frais

7 €

Fruits de saison

*Fresh fruit skewers, made with seasonal fruits.*



# Nos Cocktails



## Mojito

12 €

Rhum, Citron vert, Menthe, Eau Pétillante



## Moscow Mule

12€

Vodka, Ginger beer, Citron Vert



## Spritz

12€

Apérol, Prosecco, Eau Pétillante



## Hugo

12€

Liqueur de sureau, Prosecco, Eau Pétillante



## Jules Tonic

14€

Gin, Tonic, Citron et Romarin

## Envie d'une création sur-mesure ?

Nos équipes adorent relever des défis ! Si vous avez une envie particulière qui ne figure pas sur cette carte, n'hésitez pas à en discuter avec notre équipe.

Si nous avons les ingrédients nécessaires, nous créerons votre boisson avec plaisir.

Laissez parler votre imagination, nous ferons le reste !

# Nos Mocktails



## Virgin Mojito

12€

Jus de Pomme, Citron Vert, Menthe, Limonade



## Virgin Spritz

12€

Lyre's Italian Spritz, Lyre's Classico



## Virgin Hugo

12€

Sirop de Sureau, Lyre's Classico

## Summertime

10€



# Nos Bières



## Pression 25cL

Stella Artois

5€



## Pression 50cL

Stella Artois

8€

Supplément Sirop ou Picon

2€

## En Bouteille 33cL



Bière des Alpilles  
Blonde, Blanche, IPA

7€



Bière des Gardians  
Riz Blanc, Riz Rouge, Riz Noir

7€



Heineken

7€

Leffe

7€



## En Bouteille 25cL

Jupiler (sans alcool)

5€

# Nos Vins et Pétillants

12,5 cL 75 cL

## IGP Alpilles



Domaine Valdition Rouge

8€

40€

Domaine Valdition Rosé

Domaine Valdition Blanc



## Champagne

Lacroix Triaulaire "Le Biographe"

16€

78€

Notre coup de  de l'été



### Clarea

Vin blanc pétillant aux arômes de  
pêche et d'épices

7€

35€

### Rosalea

Vin rosé pétillant aux arômes  
d'agrumes et d'épices

7€

35€

### Clarita sans alcool

Arômes pêche et citron

6€

30€

### Rosalita sans alcool

Arômes de fruits rouges, mûres et cassis

6€

30€



# Nos Sans Alcool



|                                                                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Coca-Cola, Coca Zéro 33cL                                                                                             | 6€   |
| Orangina 33 cL                                                                                                        | 6€   |
| Oasis 33 cL                                                                                                           | 6€   |
| Schweppes Agrumes ou Tonic 33 cL                                                                                      | 6€   |
| Sprite 33 cL                                                                                                          | 6€   |
| Sirop - Grenadine, Menthe, Orgeat,<br>Fraise, Citron, Pêche                                                           | 3,5€ |
| Pac à l'eau                                                                                                           | 4€   |
| Pressoir de Provence 25 cL- Jus de Pomme,<br>Jus de Tomate, Jus d'Ananas-Goyave, Nectar<br>d'Abricot, Nectar de Poire | 6€   |
| Perrier 33 cL                                                                                                         | 5€   |
| San Pellegrino ou Vittel 1L                                                                                           | 7€   |

# Nos Boissons Chaudes

## Cafés

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Expresso                    | 3€ |
| Double Expresso             | 5€ |
| Americain                   | 3€ |
| Decafeiné                   | 3€ |
| Noisette                    | 3€ |
| Café Crème, Latte Macchiato | 5€ |
| Capuccino                   | 5€ |
| Café Frappé                 | 6€ |

## Chocolat chaud

5€

## Thés & Infusions

Jardins d'Asie

Thé vert Menthe, Thé vert Japon, Thé vert Jasmin,  
Thé noir Ceylan, Thé noir Early Morning, Thé noir  
Darjeeling

5€

Infusion Rooibos, Grenadine, Verveine

5€

