

La Quinguette *du Jules*



Service en continu de 11H30 à 21H30
Tous les jours

HOTEL
JULES
CESAR
HOTEL RESTAURANT
MGALLERY 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 Salades

Burrata

18 €

Tomates anciennes, burrata, roquette, pignons de pin, basilic, pistou

Heritage tomatoes, burrata, arugula, pine nuts, basil, and pistou

César

18 €

Sucrine, poulet, oeuf, croutons, parmesan et sauce césar

Caesar salad, sucrine lettuce, chicken, egg, croutons, Parmesan, and Caesar sauce

Italienne

18 €

Penne, tomates cerises multicolores, jambon serrano, parmesan, tapenade de tomates, basilic et pignons de pin

Penne pasta, multicolored cherry tomatoes, Serrano ham, Parmesan, tomato tapenade, basil, and pine nuts

Nordique

18 €

Mesclun de salade, toast saumon fumé et avocat, concombre, tomates cerises multicolores, pickles d'oignons rouges, câpres

Mesclun salad, smoked salmon and avocado toast, cucumber, multicolored cherry tomatoes, pickled red onions, and capers.

Melon - Jambon

18 €

Melon, jambon cru serrano, fêta, roquette, pignons de pin

Melon, Serrano ham, feta cheese, arugula, and pine nuts

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, Fraise, Citron, Pêche	3,5€
Pac à l'eau	4€
Pressoir de Provence 25 cL- Jus de Pomme, Jus de Tomate, Jus d'Ananas-Goyave, Nectar 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€

