

LES VINS



Wine

Blanc / White	Rosé / Pink	Rouge / Red
LA BAUME (IGP) 22 € Sauvignon <i>Vin d'une grande puissance aromatique, très typique du cépage</i>	INDULTO (VDP) 19 € Syrah, grenache <i>Fruit d'une passion entre terre et soleil, vin clair, léger et fruité, aux senteurs de douces vacances</i>	LOUP DU PIC (AOC) 24 € Syrah, grenache <i>Nez présente des arômes de fruits rouges très mûres, bouche ronde et équilibrée, avec tanins enrobés</i>
LA BAUME (IGP) 22 € Chardonnay <i>Frais et fruité, élégants arômes de pêche orange confite et vanille</i>	DOMAINE D'HONDRAT (IGP) 24 € CUVÉE H Grenache, cinsault <i>Au nez, les arômes de pêche blanche et banane s'expriment pleinement</i>	DOMAINE D'HONDRAT (IGP) 28 € CUVÉE RED 100% syrah <i>Nez exubérant de fruits rouges caramélisés, en bouche cette cuvée donne le vertige</i>
MADELEINE ST JEAN (IGP) 23,50 € CUVÉE MAISON BLANCHE Chardonnay, sauvignon, viognier <i>Nez complexe, mariant le fruit exotique et le pamplemousse</i>	DOMAINE D'HONDRAT (IGP) 26 € CUVÉE H PINK Grenache, mourvedre <i>Robe très claire aux reflets de pêche, le nez est une explosion d'arômes floraux et fruités</i>	PRESTIGE PUECH HAUT (AOP) 36 € Syrah, grenache <i>Nez complexe, mariant le fruit exotique et le pamplemousse</i>
PRESTIGE (AOP) 32 € PUECH HAUT Rousanne Marsanne <i>Nez fin et élégant avec des arômes de fruits et notes florales</i>	MAS DE CARAT (AOP) 28 € Syrah, grenache <i>Fruits rouges acidulés, pomelos, la bouche est ronde et fraîche</i>	CENT POUR CENT (IGP) 27 € 100% grenache <i>Évidemment, notes légères et rondes</i>
DOMAINE D'UBY (IGP) 27 € Moelleux <i>Robe jaune paille, arômes de fruits mûrs et note vanillée</i>	GRAND GRIS OC (IGP) 26 € 100% grenache <i>Rosé à la robe très claire presque grise, belle fraîcheur qui se conclut avec des notes de citron</i>	PIC ST LOUP HERMITAGE (AOP) 31 € Syrah, grenache <i>Le 1^{er} nez est cassis, groseille, pruneau, à l'évolution on retrouve les épices, le cuir, le zan, la garrigue</i>
TÊTE DE BÉLIER (AOP) 47 € PUECH HAUT Grenache, cinsault <i>Nez puissant, concentré, complexe, acidulé en fleurs, pêche jaune, noix fraîche</i>	PRESTIGE (AOP) 32 € PUECH HAUT Grenache, cinsault <i>Rosé pâle aux nuances corails, nez très expressif, offre des arômes fruits rouges avec notes d'agrumes</i>	LES PIERRES PLANTÉES (IGP) 29 € Syrah, grenache <i>Vin suave aux saveurs de framboise, figue, myrtille et cerise, notes de bois de santal</i>
DOMAINE D'HONDRAT (IGP) 24 € CUVÉE H WHITE Viognier, chardonnay <i>Nez très expressif rappelant les fruits exotiques</i>	MAGNUM PRESTIGE (AOP) 60 € PUECH HAUT Grenache, cinsault <i>Rosé pâle aux nuances corails, nez très expressif, offre des arômes fruits rouges avec notes d'agrumes</i>	VERRE DE ROUGE 3,70 €
VERRE DE BLANC 3,70 €	VERRE DE ROSÉ 3,70 € VERRE DE ROSÉ PUECH HAUT 4,70 €	



POUR PLUS DE CHOIX,
DEMANDEZ À VISITER NOTRE CAVE

COCKTAILS



Cocktails

Avec alcool / With alcohol	Sans alcool / Without alcohol
SEX ON THE BEACH 11 € <i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberries</i>	SMOOTHIES 10,50 € VIRGIN MOJITO 10,50 € <i>Jus de pomme, limonade, feuilles de menthe fraîche, sucre de canne</i>
BLUE LAGON 11 € <i>Vodka, curaçao, jus de citron</i>	VIRGIN COLADA 10,50 € <i>Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne</i>
JUNGLE JOE 11 € <i>Vodka, crème de banane, sirop de fraise, lait</i>	CRANBERRIES COLADA 10,50 € <i>Jus de cranberries, lait de coco, sucre de canne</i>
TÉQUILA SUNRISE 11 € <i>Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	BANANA ATTITUDE 10,50 € <i>Jus de mangue, banane mixée, sucre de canne, citron pressé</i>
PIÑA COLADA 11 € Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, lait de coco	JALOUSIE 10,50 € <i>Jus de pomme, jus d'abricot, sirop de passion</i>
TIPUNCH 11 € <i>Rhum, citron vert, sucre de canne</i>	AMARÉNA 10,50 € <i>Jus de mangue, fraises mixées, sirop de cassis</i>
MOJITO (FRAISE) 11,50 € <i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier, (morceaux de fraises)</i>	CITRONNADE MAISON 10,50 €
KAIMAPLEX 11 € <i>Vodka, Rhum, Gin, jus de citron, cola</i>	
BLUE BREEZE 10,50 € <i>Vodka, liqueur de pêche, curaçao, jus de pomme</i>	
CAÍPIRINA 10,50 € <i>Cachaca, citron vert, sucre roux</i>	
CAÍPIROVSKA 10,50 € <i>Vodka, citron vert, sucre de canne</i>	
STRAWBERRY CAÍPIROVSKA 11,50 € <i>Fraises mixées, vodka, sucre de canne, citron vert, morceaux de fraises</i>	
MARGARITA 11 € <i>Téquila, cointreau, citron vert</i>	
DAÍQUIRI 11 € <i>Fraise ou banane, rhum, fruits pressés, sucre de canne, citron vert</i>	
BLOODY MARRY 11 € <i>Vodka, jus de citron, sauce anglaise, tabasco, jus de tomate</i>	
JUNGLE COCKTAIL 11,50 € <i>Laissez-vous surprendre !</i>	
MOURINHO 11 € <i>Jack Daniels, crème de cacao brun, liqueur de banane, crème fouettée</i>	

CHAMPAGNES

Champagnes

COUPE	10 €
MUMM	80 €
MUMM ROSÉ	90 €
MUMM MAGNUM	140 €
BRUT DE RUINART	100 €
BRUT DE RUINART ROSÉ	120 €
RUINART BLANC DE BLANC	140 €
MAGNUM RUINART BLANC DE BLANC	270 €
DOM PÉRIGNON BRUT	240 €
LOUIS ROEDERER CUVÉE CRISTAL	250 €

BOISSONS

Drinks

Sodas - Eaux / Soft drinks - Waters

JUS DE FRUIT	4,20 €
ORANGE FRAICHE PRÉSSÉE	6,50 €
SODAS	4,20 €
LIMONADE	3,50 €
SIROP	3 €
BOUTEILLE D'EAU 1 LITRE	6,80 €
BOUTEILLE D'EAU 1/2 LITRE	5 €
PERRIER, VITTEL	4 €
DESPÉRADOS, BUD	6 €
BIÈRE PRESSION	3,50 €
TIMBÓ	6,50 €

boissons chaudes / Hot drinks

CAFÉ, DÉCA, EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ	2,30 €
DÉCA NOISETTE, NOISETTE	2,40 €
GRAND CAFÉ	4 €
CHOCOLAT CHAUD, GRAND CRÈME	4,20 €
THÉ, VERVEINE, TILLEUL	4,20 €
CAPPUCCINO, CAFÉ GLACÉ	5 €
CAFÉ GOURMAND	12 €
IRISH COFFEE	12 €

DÉJEUNER DU JOUR

Lunch of day

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi

23 €

LÉGER, VITE FAIT, BIEN FRAIS

Light, fast made, very freshly

SALADE CÉSAR 16 €

Coeurs de romaine, poulet croustillant, tomates et copeaux de Parmesan, jaune d'oeuf cuit mariné dans la sauce soja

SALADE JUNGLE 17,50 €

Choux chinois, poulets marinés citron vert et gingembre, nems, vermicelle de riz, sauce asiatique

TARTARE DE BOEUF PIMENTÉ (200GR) 18,50 €

Origine France

L'ASSIETTE DIET 16 €

• Base : salade verte, carottes râpées, radis, tomates, avocat citronné, quinoa ou lentilles
• Selon arrivage : melon, pastèque, concombre, graines de tournesol, de courge, etc.

Le tout sans gluten, sans lactose, sans soja, sans arachide. Plat élaboré en collaboration avec Laurie Anne Duval conseillère en nutrition.

• Supplément filet de poulet planché 4 €

TAPAS

Tapas

JAMÓN IBERICO GUIJUELLO 14 €

POULPE A LA GALLEGA 9 €

EMBOUTIDOS CHAUDS OU FROIDS 7 €

MOULES GRATINÉES EN PERSILLADE 8 €

COUTEAUX EN PERSILLADE 8 €

TERRINE FOIE GRAS 14 €

SALCISSA 4,50 €

COEURS DE CANARD 8 €

PALOURDES EN PERSILLADE 9 €

PATATAS BRAVAS AVEC AÏOLI 4,50 €

TXISTORRA 12 €

ENTRÉES

La JUIVELE

Starters

TOMATES MOZZARELLA DI BUFFALA 18,50 €

Mozzarella tressée à ma façon

CARPACCIO DE BOEUF 15 €

Copeaux de Parmesan, pesto Basilic

CARPACCIO DE THON ROUGE 19 €

Thon rouge de Méditerranée, huile d'olive, filet de citron vert, sel, poivre (selon humeur du chef)

ENTRE TERRE & MER 19 €

Tartare de thon rouge de Méditerranée, escalope de foie gras poêlée, piment d'Espelette

MILLEFEUILLE CHÈVRE & PASTÈQUE 16 €

Chèvre frais, pastèque, coulis de figues fraîches & noix

LA NIÇOISE FAÇON PETIT PIERRE 16 €

Salade, crème de thon et anchois, pesto basilic, crème de jaune d'oeuf, lamelles de thon frais marinées

PLATS

Main courses

POISSON FRAIS 9 € / 100gr

Selon arrivage

PLANCHA D'ENCORNETS 25 €

Légumes en tempura, quinoa, civet de moules

FILET DE THON ROUGE FAÇON TATAKI 27 €

Wok de petits légumes, sauce soja, Thon rouge de Méditerranée, selon arrivage

WOK DE NOODLES DU JOUR 18,50 €

ÉPAULE D'AGNEAU (POUR 2 PERS.) 48 €

Confite aux petits légumes, cuisson basse température, origine Union Européenne

CÔTE DE VACHE TXOGITXU (POUR 2 PERS.) 6,50 € / 100gr

Origine Pays Basque

BURGER FAÇON JUNGLE 19,50 €

Découpé minute, pain artisanal, pesto, Mozzarella, jamón IBERICO GUIJUELLO

MENU ENFANT

13,50 €

Kids menu

BLANC DE VOLAILLE RÔTI

OU

STEAK HACHÉ FRAIS MINUTE

PASTA BEURRE FROMAGE

OU

POMMES FRITES

OU

PÂTES

1 BOISSON ET 2 BOULES DE GLACE

DESSERTS

Desserts

NEMS CHOCOLAT SAUCE INFUSÉE THÉ EARL GREY 10 €

CAPPUCCINO DE FRAISES 9,50 €

SALADE DE FRUITS FRAIS, MENTHE & BASILIC 9 €

BABA AU RHUM & ANANAS RÔTI AUX ÉPICES 12 €

Choisissez parmi notre sélection de Rhums.

CAFÉ GOURMAND 12 €

PLANCHA DE FROMAGES 9 €

BRUNCH

Brunch

TOUS LES DIMANCHES

11h30 - 15h

23 €

GLACES

La JUIVELE

Ice cream

Crèmes glacées & Sorbets / Ice cream

COUPE 2 BOULES 4,70 €

COUPE 3 BOULES 6,70 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY 2,50 €

Parfums crèmes glacées : vanille, chocolat, café, menthe, chocolat, pistache, cookie, choco-noisette, praliné, vanille pécan, brownie, crème brûlée, rhum-raisin

Parfums sorbets : citron, citron vert, cassis, fruit de la passion, coco, framboise, abricot, pêche, mangue, ananas, fraise, banane

Coupes / Bowls

HÉRISSON 13,50 €
Vanille, crème de marron, chantilly

TOFFEE 13 €
Glace caramel fleur de sel, vanille, crème brûlée, chantilly, sauce caramel au lait

NÉGRESSE EN CHEMISE 14 €
Glace chocolat, chocolat maison, banane, chantilly

AFTER EIGHT 12 €
Glace menthe chocolat, chocolat chaud maison, chantilly, cacao

GILI 12,50 €
Sorbet mangue, ananas, passion, citron vert, chantilly, coulis fruits rouges

BALI BEACH 12,50 €
Sorbet pêche, framboise, abricot, brisures de crumble, chantilly, coulis fruits rouges

LIMONCELLO 11,50 €
Sorbet citron, limoncello, chantilly, meringue

COLONEL 14 €
Glace citron vodka, granité au citron vert, tranche de citron frais

BANANA SPLIT 14,70 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS 12 €

CAFÉ LIÉGEOIS 12 €

VIP / Vp

AMERICAN JUNGLE (POUR 2 PERS.) 27 €
Glace cookie, brownie, pralinée, choco-noisette, vanille, biscuit cookie et spéculos, fruits frais, chantilly, sauce caramel au lait

GANESHA (POUR 2 PERS.) 27 €
Glace framboise, abricot, pêche, citron jaune, fruits frais, chantilly, râpé de coco, coulis fruits rouges