JB'S CORNER

JAZZ, BLUES & FOOD

WELCOME

Plongez dans l'âme vibrante de la Nouvelle-Orléans avec notre menu inspiré par les riches traditions culinaires de la Louisiane. Chez JB's Corner, nous vous invitons à savourer une expérience gastronomique envoûtante, où les saveurs audacieuses et les épices cajun transportent vos papilles vers un voyage inoubliable à travers le French quarter. Nous vous embarquons pour un festin qui célèbre le patrimoine culinaire diversifié de cette terre de jazz et de saveurs exquises.

JB'S CORNER

JAZZ, BLUES & FOOD

COCKTAILS

RÉALISÉ AVEC AMOUR (40CL)

THIS IS NOT A MOJITO 8.90€
Rhum Havana, citron vert, perrier, menthe fraiche et la touche secrète

LOUISIANNA PUNCH 8.90€
Rhum blanc havana, fruits de la passion, cannelle, jus d'orange, jus de mangue purée de fraise

SPRITZ 8.90€
Aperol, prosecco, tonic, rondelle d'orange

MISTER GREY 8.90€
Vodka, citron vert ,curaçao, sirop de rose, perrier

VOODOO MARY 8.90€
Gin Bulldog, citron vert, purée de framboise, menthe fraiche, perrier

MARGARITA XL 8.90€
Tequila, cointreau, citron vert, perrier, sel

HURRYCANE 10.90€
Rhum havana, rhum ambré jamaîcain, fruits de la passion, jus d'orange, jus de citron vert, une touche de mangue, purée de framboise

Nos cocktails également disponibles en versions sans alcool : -2€

SOFTS/ BIÉRES

TEA LIME 3.00€
Thé pêche maison, citron vert

GINGER TEA 3.00€
Thé pêche maison, citron vert, gingembre

LIMEBER 3.00€
Concombre, citron vert

GRENADE 3.00€
Grenade, thé vert,

STRAWMELON 3.00€
Fraise, melon

PAMP'IT 3.00€
Pamplemousse, citron vert

ELDER FLOWER 3.00€
Fleur de sureau

*Nos Softs sont disponibles en version limonade : +1€

NOS PRESSIONS/BOUTEILLES

Blonde:	BUD	25cl	4.00€
		50cl	7.00€
Blanche	Hoegaarden	25cl	4.00€
		50cl	7.00€
IPA:	Goose M-W	25cl	4.50€
		50cl	8.00€

supp sirop : 0.50€

Les Bouteilles Artisanales :

**Demandez à votre serveur les nouveautès du moment

WWW.JBS-CORNER.FR

JB'S CORNER

JAZZ, BLUES & FOOD

ENTRÉES

Pour bien démarrer

Crevettes Snackées 7.90€

Deux brochettes de crevettes marinées aux épices et snackées minutes,
servies avec une mayonnaise citronée

Tomato toast 6.90€

Buns brioché toasté, fromage de brebis frais, tomates, oignons rouges, mesclun de salade, vinaigrette maison

Mozza Stick 6.90€

Croquettes de mozzarella panées et frites, sauce sweet chili (5 pièces)

Poulet New-Orleans 7.90€

Tenders de poulet marinés aux épices cajun, panés et frits, servis avec une sauce BBQ (4 pièces)

Foie Gras Cajun 12.90€

Deux tranches de foie gras de canard maison aux épices cajun, accompagnées de toast briochés, confit d'oignons et chutney de figues

SALADES

Repas légé .. ou pas

Chicken salad 14.90€

Effiloché de poulet cajun, tomates cerises, concombres, oignons rouge, maïs, cheddar, oignons confits, salade verte, sauce vinaigre balsamique

Veggie salad 14.90€

Portobello frit pané au parmesan, tomates cerises, radis, oignons confits, oignons rouge, cheddar, parmesan, salade verte, sauce vinaigre balsamique

CBO salad 15.90€

Tenders de poulet panés, bacon, concombres, tomates cerises, oignons confits, poivrons marinés, cheddar, fêta, salade verte, sauce vinaigre balsamique

Warm goat cheese salad 14.90€

Toast de chèvre chaud, bacon, tomates cerises, oignons rouge, salade verte, sauce au vinaigre de cidre et miel.

**Tous nos plats sont préparés maison par nos soins à base de produits frais

www.JBs-Corner.fr

JB'S CORNER

JAZZ, BLUES & FOOD

VIANDES ET POISSONS

Les classiques mais pas que ..

Pièce du chef — 18.90€

Piéce du boucher selectionnée par notre chef accompagnée de frites maison et d'une salade verte, sauce JB's

Filet de lieu noir — 17.90€

Filet de lieu noir et fingers briochées, purée de patate douce aux épices cajun, sauce vierge aux citrons confits

Jambalaya — 18.90€

Poulets effiloché, crevettes façon cajun, saucisses épicés, origan, riz blanc, sauce piments de cayenne et céleri

Tartare du vigneron — 18.90€

Tartare de boeuf haché préparé façon vigneron : olives noires, câpres, sauce au vin du frontonnais, tabasco, frites/ salade vert

POUTINES

Et pourquoi pas ..?

Bacon and beef — 16.90€

Boeuf effiloché cuisson de 6h, bacon, oignons confits, cheddar, frites, sauce à la biére brune maison

Pulled pork — 16.90€

Porc effiloché BBQ cuisson lente, frites, oignons confits, oignons frits, cheddar sauce à la biére brune maison

Crispy bacon — 16.90€

Tenders de poulet panés, bacon, oignons frits, oignons confits, cheddar, frites, sauce à la biére brune maison

Chicken P — 16.90€

Poulet éffiloché cuisson lente, oignons frits, poivrons confits cheddar, frites, sauce à la biére brune maison

Duck and bacon — 17.90€

Effiloché de confits de canard du sud-ouest, bacon, oignons confits, cheddar, frites, sauce à la biére brune maison

KIDS MENU

Tenders de poulet + frites + boisson + dessert

8.90€

www.JBs-Corner.fr

JB'S CORNER

JAZZ, BLUES & FOOD

BURGERS

Repas Copieux..

Original B — 16.90€

Boeuf effiloché cuisson de 6h, tomates, oignons confits, oignons frits, cheddar, salade, sauce maison

Big (ch)Easy — 17.90€

Boeuf effiloché cuisson de 6h, mozza stick, bacon, cheddar, emmental, oignons frits, tomates, salade verte, sauce maison

Big Veggi — 15.90€

Porto-bello frit au parmesan, mozza-sticks, poivrons, oignons confits et frits, relish, salade verte, sauce maison

Be fat — 17.90€

Tenders de poulet panés, bacon, poivrons confits, tomates, oignons confits, cheddar, salade verte, sauce sweet chili, sauce maison

King duck — 18.90€

Confit de canard effiloché, tomates, oignons confits, comté, roquette, sauce à l'échalottes et aux figues déglacée au vin rouge

Porky BBQ — 16.90€

Viande de porc effiloché sauce BBQ, cheddar, oignons frits, relish, salade verte, sauce maison

EXTRAS

Pour un repas à votre image!

Bacon Lover's — 2.00€

Deux tranches de bacon grillés ajoutées à ton burger ..

Mozza Stick — 2.00€

Deux mozza sticks ajoutées à ton burger ..

Oignons frits ou confits — 1.00€

Choisi ton camp : Frits ou confits ?!

So (ch)Easy — 1.50€

Du cheddar toujours plus de cheddar

Goat Cheese — 1.50€

Deux tranches defromage de chêvre

Cheddar + relish — + 2.00€

Cheddar fondu et relish directement sur tes frites.. miam!

C.B.R — + 3.00€

Cheddar fondu, bacon et relish!!
La barquette de frites ultime!

*Tous nos burgers sont servis avec au choix : frites ou coleslaw

**Tous nos plats sont préparés maison par nos soins à base de produits frais

*** Vegetarian Friendly

**** Gluten Free

www.JBs-Corner.fr

JB'S CORNER

JAZZ, BLUES & FOOD

MENUS

PLAT DU JOUR 12.90€

OU

PLAT/DESSERT 16.90€

VOIR ARDOISE DU JOUR

(uniquement les midis de semaine)

BRUNCH DU JB'S

buffet à volonté, uniquement certains dimanches midis.
30€/ adulte et 15€/enfant (jusqu'a 11 ans)

DESSERTS

LA TOUCHE SUCRÉE POUR FINIR !

PÉCAN PIE MAISON 6.90€

Tarte aux noix de pécan accompagnée de sa boule de glace vanille et coulis de caramel maison

BEIGNETS NOLA MAISON 5.90€

Beignets façon JB's, surcre glace, créme fouettée, sauces au choix.

LA TOUCHE FRUITÉE DU JOUR 6.90€

Varie selon l'inspiration du chef

BRIOCHE PERDUE MAISON 6.90€

Notre Brioche perdue accompagnée de sa boule de glace vanille et caramel maison

COOKIE AND CREAM 6.90€

Notre cookie maison accompagné de glace vanille, coulis de caramel maison et topping

MILKSHAKE 5.90€

Au choix : vanille, kinder bueno, M&M's, peanut butter, nutella, fraise, banane, framboise, café

ingrédient supp : 1€

**Tous nos plats sont préparés maison par nos soins à base de produits frais

DIGESTIFS/ BOISSONS CHAUDES

MENTHEUSE/BAILEYS	4CL	4.00€
RICARD	2CL	3.00€
GIN BULLDOG	4CL	5.00€
WHISKY DU MOMENT	4CL	7.00€
RHUM DU MOMENT	4CL	7.00€

ESPRESSO/DÉCA	1.80€
DOUBLE ESPRESSO	3.60€
CAFÉ CRÈME	3.60€
THÉ	3.00€
INFUSION	3.00€

SEE YOU

Votre voyage culinaire à travers les délices de la Louisiane se termine ici, mais que le souvenir des saveurs authentiques et de l'hospitalité chaleureuse de la Nouvelle-Orléans continue à vous enchanter longtemps après avoir quitté notre table. Nous vous remercions de nous avoir honorés de votre présence et espérons vous accueillir à nouveau bientôt pour une expérience gastronomique

WWW.JBS-CORNER.FR