

Les cygnes chez Jules

depuis 1938

Louis a 4 fils tous pêcheurs, dont le plus jeune, « Tétin » né le 18 Mai 1867, est mon arrière-grand-père.

C'était un personnage hors du commun, tantôt pêcheur, tantôt aventurier. C'est à Saint-Jeoire qu'il rencontre sa future épouse Eugénie Cottet.

En 1900, il achète le terrain au port de Séchex, et construit une guérite de pêche.

Étant un des premiers spécialistes de la soudure autogène il part en suisse pour construire des fours. C'est là, en suisse que naît Jules Plassat (mon grand-père) le 30 avril 1906. Jules se marie en 1934 avec Louisa Gaillard. Ils auront trois enfants, René, Fifi (mon père) et Nicole.

Jules et Louisa PLASSAT transforment la guérite de pêche en restaurant en 1938. À cette époque, Jules, pêcheur professionnel, apportait à Louisa de quoi régaler la clientèle locale. Puis le bouche à oreille opérant, les clients se font de plus en plus nombreux : il faut agrandir !

En 1947, Jules construit la salle de restaurant puis l'étage pour créer l'hôtel. Avec le développement des congés payés les vacanciers affluent.

Louisa, bonne vivante, se charge de distraire tout ce petit monde et organise soirées dansantes, pique niques, fondues...

Début les années 60, l'hôtel compte 35 chambres et 150 places au restaurant. C'est à ce moment-là que mon père « FIFI » arrive avec sa double casquette de chef de cuisine et de pêcheur professionnel.

En 1965, il épouse Georgette Decurninge, ma maman, également cuisinière. Ils auront deux filles Corinne en 1965 et Brigitte en 1968.

En 1976, mes parents reprennent l'affaire, Jules et Louisa profitent d'une retraite bien méritée.

En 1989, Fifi laisse la direction de la cuisine à Georgette et se consacre à la pêche. Fifi et Georgette ont permis à notre établissement de devenir ce qu'il est aujourd'hui. Mon père par son génie et son esprit avant-gardiste a toujours su développer. Maman par son doigté incroyable, son travail acharné, et son grand cœur a su donner à notre restaurant sa renommée et fidéliser notre belle clientèle.

C'est à moi, Corinne, que revient l'honneur d'assurer la pérennité de cette belle entreprise familiale.

Depuis 1988, je contribue à son évolution tout en éduquant mes 5 enfants. L'aînée, Élodie est professeur de Philosophie. Yannick, le deuxième est l'actuel chef de cuisine. Ludovic, le troisième est pêcheur professionnel la sixième génération de pêcheurs ! Manon la petite quatrième tient le restaurant « Sechex-Nous ». Jules le petit dernier est barman pour le groupe du Royal. Pour l'instant cinq petits enfants sont nés, Jade, Louison, Pavel, Adèle et Jeanne.

Nous avons, pour notre plus grand bonheur, transmis notre passion et espérons que pour vous, chers clients, ce bonheur est partagé !

Notre histoire



Les 50 ans de mariage de Louisa & Jules



Jules



"Chez Jules" en 1938



1954



1976



Fifi 2014



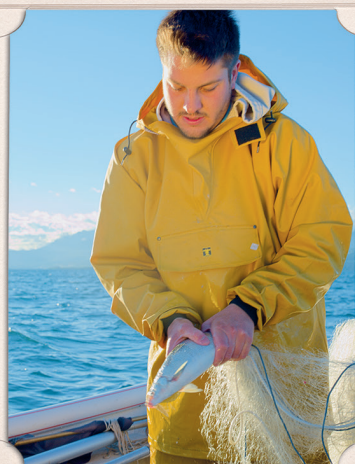
Fifi 1985



Georgette 1976



Georgette 2014



Ludo - Pêcheur



Corinne et Brigitte Plassat 2008 pour les 70 ans de l'établissement



Corinne



La 4^{ème} génération, les 5 enfants de Corinne



Yannick - chef

Apéritifs avec alcool

Les cocktails

Le Chez Jules, cointreau, orange pressée, 12 €
limonade, pétillant de savoie

Limoncello Spritz, limoncello, limonade, 12 €
prosecco, rondelle de citron

Hugo 12 €
liqueur de sureau, pétillant,
citron vert, menthe fraîche

Lillet rosé, tonic, feuilles de basilic, 12 €
rondelle d'orange

Gin Fizz, gin Bombay, jus de citrons, 9 €
sirop de sucre de cane, eau pétillante

Apérol spritz 12 €

Américano maison, gin, campari, 12 €
martini blanc et rouge, eau pétillante

Suze limonade 8 €

Les bières pression 25 cl 50 cl

Fisher 4,5 € 9 €

Panaché, Monaco, Tango 5 € 10 €

Picon Fisher 5,5 € 11 €

Mort subite blanche 6,5 € 13 €

Mont blanc Rousse 6,5 € 13 €

Paix Dieu blonde triple 7 € 14 €

Heineken sans alcool 0.0 5 € 10 €

Les bières bouteilles 33 cl

Chouffe Cherry 7,5 €

Les classiques

Kir au vin blanc, cassis, framboise, 5 €
griotte, pêche, mûre, violette, châtaigne

Kir au pétillant de Savoie 8 €

Coupe de Prosecco Rosé 8 €

Coupe de champagne IRROY de Tattering 12 €

Kir Royal 13 €

Campari jus d'orange SPUR 7 €

Martini blanc ou rouge ou Campari 5,5 €

Suze 5,5 €

Pastis 5,5 €

Ricard 5,5 €

Porto rouge ou blanc 7 €

Whiskys

Ballantine's 8 €

Jack Daniel's 8 €

Chivas 9 €

Ardbeg 5 ans d'âge 11 €

Glenmorangie 12 ans d'âge 11 €

Autres alcools

Havana blanc 3 ans 8 €

Rhum Eminente grande réserve 11 €

Vodka Absolut 8 €

Gin Bombay Sapphire 8 €

Apéritifs sans alcool

Les mocktails

Mocktail d'automne, sirop de citrouille, infusion pomme cannelle, jus de pomme, eau pétillante et chips de pomme 8 €

Mocktail chez Jules, orange et pamplemousse pressés, infusion de thé vert au poivre de Sichuan et sucre de canne 8 €

Hugo sans alcool 8 €
sirop de sureau, limonade, menthe fraîche

Spritz sans alcool, bitter San Pellegrino, Schweppes Tonic, tranche d'orange 8 €

Les eaux

Perrier 33 cl 4,5 €

San Pellegrino 50 cl 5 €

San Pellegrino 1l 6 €

Thonon 33 cl 4 €

Thonon 75 cl 5 €

Les sodas

Limonade ¼ 4 €

Oasis 5 €

Coca-cola et coca zéro 5 €

Fanta 5 €

Schweppes tonic ou agrumes 5 €

Bitter San Pellegrino 5 €

Fuze tea pêche 5 €

Les jus de fruits SPUR, jus pressés

Orange 6 €

Orange, pamplemousse et framboise 6 €

Smoothie exotique 6 €

Jus de pomme Granini 6 €

Les jus artisanaux bio maison Vitamont

Tomate 6,5 €

Abricot 6,5 €

Ananas du Togo 6,5 €

Les tapas à partager

Planche des cygnes , carpaccio de féra, truite fumée et rillettes de truite	22 €
Friture de truitelles sauce tartare	15 €

Les entrées

Assiette « cygnes » , carpaccio de féra, truite fumée, petite mousse de brochet au beurre blanc et petite soupe de poisson	20 €
Mosaïque de poireaux en vinaigrette , féra fumée, œufs de truite et petite crème acidulée	17 €
La soupe de poissons du lac de mémé Georgette	16 €
Mousse de brochet au beurre blanc	15 €
Terrine de lièvre au poivre vert , petites girolles au vinaigre	16 €
Carpaccio de biche , à l'huile de noisette	18 €
Gratiné à l'oignon comme chez la Mémé !!	14 €

Les viandes

Filet de bœuf irlandais Juste grillé, petit beurre maitre d'hôtel	36 €
Aux champignons frais dans une sauce crémée	38 €
Aux poivres concassés sauce crémée et champignons frais	38 €
Aux poivres concassés sauce crémée	38 €
Ris de veau , jus réduit et relevé de différents poivres accompagnés de purée maison	38 €
Cuissot de cerf d'Alsace braisé , sauce grand veneur, courge rôtie, poire au vin et cassolette de purée	36 €
Le plat végétarien , feuilleté aux champignons frais, cassolette de purée	23 €

Nous proposons les perches du Lac Léman limitées à la quantité disponible.

La fermeture de la pêche de la perche est de mi-avril à fin mai.

Les perches d'importation proviennent des lacs européens, Irlande, Pologne et Estonie.

Elles arrivent quotidiennement et fraîches.

Nos perches sont cuisinées uniquement au beurre et Poêlées à la minute.

Filets de perche

Poêlés au beurre , servis avec des quartiers de citron	34 €
Poêlés au beurre , servis avec un pot de beurre blanc	34 €
Sauce meunière beurre déglacé au jus de citron dans le plat	34 €
Au vin blanc de chasselas	34 €
Ail et persil	34 €
Ail persil et noisettes	35 €
À la crème citronnée	35 €
À la crème et aux échalotes	35 €
À la bisque d'écrevisses	35 €

Le poulpe

rôti au beurre avec des suprêmes de citron, des câpres et des croutons. Accompagné de pommes vapeur.	28 €
--	------

Les accompagnements

Frites maison ou Purée maison
ou Cassolette de légumes de saison

Menu Gibier

66€

Carpaccio de biche à l'huile de noisette

Terrine de lièvre au poivre vert
et petites giroles au vinaigre doux

Cuissot de cerf d'Alsace braisé,
sauce grand veneur, courge rôtie,
poire au vin et cassolette de purée

Plateau de fromages

Dessert au choix de la carte

Menu Chez Jules

au choix de la carte

55€

Entrée au choix de la carte

Filets de perche selon votre choix,
frites maison
ou cassolette de légumes de saison
ou purée maison

ou

Poulpe à la grenobloise et pommes vapeur

ou

Viande au choix de la carte

Dessert au choix de la carte

Menu végétarien

34€

Mosaïque de poireaux en vinaigrette,
ou
gratinée à l'oignon

Feuilleté aux champignons
et cassolette de purée maison

Dessert au choix de la carte

Menu enfant

jusqu'à 12 ans

15€

Soda ou eau
ou Jus de fruits

Filets de perche au beurre
ou à la crème frites maison
ou **Petit filet de bœuf**

Glace maison 2 boules
avec ou sans chantilly

Desserts

Nos desserts et glaces maison

Le cygne en profiterole	12 €
Gourmandise aux fruits de saison , pommes fondantes, sablé cannelle, mascarpone et crème glacée vanille	11 €
Dessert chocolat caramel	11 €
Paris-Brest sur une crème anglaise praliné	11 €
Œufs à la neige	9 €
Irish coffee	11 €
Plateau de fromages	11 €

Coupes glacées glaces et sorbets fabrication maison

Les parfums :

- Les glaces vanille, chocolat, Moka, rhum-raisin, caramel
- Les sorbets fraise, framboise, citron, passion, poire

Glace 2 boules (avec chantilly +2€)	7 €
Glace 3 boules (avec chantilly + 2€)	10 €
Café ou chocolat liégeois	11 €
Dame blanche (Glace vanille, chocolat chaud, meringues maison et crème chantilly)	11 €
Coupe d'automne (Glace vanille et caramel, éclats de sablés chocolat et cannelle, crème chantilly)	11 €
Coupe Mont-Blanc (Glace Rhum-raisin, marrons et crème de marron, crème chantilly)	12 €

Coupes Alcool avec mignonnette alcool à 4 cl

Coupe framboisine (Sorbet framboise et alcool framboise)	12 €
Coupe poirette (Sorbet poire et alcool de poire William)	12 €
Coupe colonel (Sorbet citron et vodka)	12 €

Les digestifs

Liqueurs

Limoncello	9 €
Mandarine	9 €
Génépi	9 €
Menthe des Alpes	9 €
Chartreuse verte	9 €
Get 27 ou 31	9 €
Baileys	9 €
Grand Marnier	9 €
Cointreau	9 €
Marie Brizard	9 €
Amaretto Disaronno	10 €
Armagnac VSOP clef des ducs	10 €
Bas Armagnac XO	25 €
Cognac VSOP Hennessy	10 €
Cognac XO Hennessy	25 €
Calvados VSOP Magloire	10 €
Calvados XO Magloire	25 €

Eaux de vie

Poire	9 €
Mirabelle	9 €
Framboise	9 €
Williamine du Valais Maison Morand	14 €

Les boissons chaudes

Café expresso	2,5 €
Café allongé	3 €
Café double expresso	3,5 €
Cappuccino avec de la mousse de lait	5 €
Café viennois à la crème chantilly	6 €
Irish coffee	11 €
Chocolat chaud	6 €
Thés noirs : citron, Earl Grey, fruits rouges, ceylan	4,5 €
Thés verts : menthe, jasmin	4,5 €
Infusions : verveine, camomille, verveine menthe, tilleul	4 €

Engagement qualité

Dans un souci de qualité, nous travaillons avec des producteurs locaux, des produits de qualité et de saison.

Nos produits sont travaillés sur place, l'ensemble de nos préparations sont faites maison. Dans cette démarche nous nous associons aux agriculteurs Français afin de préserver leur profession.

Nous vous rappelons que nos pêcheurs du Léman ont un statut d'agriculteurs. Leurs conditions de travail

et la pérennité de leur métier dépendent de la pêche. Autrement dit de la préservation du Léman et de ses poissons.

Le réchauffement climatique qui s'accélère met en danger plusieurs espèces du lac notamment la féra, l'omble Chevallier et la truite lacustre. Il peut en même temps mettre en péril ce métier ancestral de la pêche professionnelle au Léman.

Nos fournisseurs

Nos pêcheurs :

Ludovic Moleins, Victor Benbakir, Alexandre George

La viande :

Royal Viande, famille Cettour Rose (Lully)

La Boucherie des Halles à Chambéry pour le gibier

Les légumes :

Bel maraicher Filly (Sciez), Ferme Vuattoux (Marclaz)

Léman Primeur (Anthy), les Vergers de Saint Eustache
Chambéry

Les produits secs et de pâtisserie :

Thonon Gourmand

Le beurre, la crème, les fromages :

La ferme du « petit Foué » (Margencel)

Maison Buttay (Thonon)

Les oeufs : Ferme Vuattoux (Marclaz)

les oeufs de Marin

Pour les vins :

Nous sélectionnons au maximum, des vins de producteurs et mettons en avant nos viticulteurs locaux

Haute Savoie :

Mercier, Delalex, Canelli, Necker

Savoie :

Mollex, Barlet, Ravier, Carrel, Quenard, Masson

Allergènes

	lactose	gluten	fruits à coque	arachides	moutarde	céleri	œuf	soja
Friture du moment								
Assiette les cygnes								
Planche des cygnes	X	X						
Tataki de filet de Bœuf fraîcheur asiatique								
La soupe de poissons du lac de mémé GEORGETTE		X				X		
Mousse de brochet								
L'œuf parfait								
Assiette autour de la tomate								
Omble chevalier aux herbes								
Le filet de bœuf / grillé petit beurre maitre d'hôtel	X						X	
Le filet de bœuf / aux champignons frais sauce crème	X							
Le filet de bœuf / aux poivres concassés sauce crème et champignons frais	X							
Le filet de bœuf / aux poivres concassés sauce crème	X							
Côte de cochon de Vailly								
Épaule d'agneau								
Filets de Perche - Féra - Brochet - Omble Chevalier - Truite / Poêlés au beurre servi avec des quartiers de citron	X	X						
Filets de Perche - Féra - Brochet - Omble Chevalier - Truite / Sauce meunière	X	X						
Filets de Perche - Féra - Brochet - Omble Chevalier - Truite / Au vin blanc de chasselas	X	X						
Filets de Perche - Féra - Brochet - Omble Chevalier - Truite / Ail et persil	X	X						
Filets de Perche - Féra - Brochet - Omble Chevalier - À la provençale								
Filets de Perche - Féra - Brochet - Omble Chevalier - Truite / À la crème citronnée	X	X						
Filets de Perche - Féra - Brochet - Omble Chevalier - Truite / Ail, persil et noisettes	X	X	X					
Filets de Perche - Féra - Brochet - Omble Chevalier - Truite / À la crème et aux échalotes	X	X						
Les poissons préparés grillés								
Les poissons servis entier	X	X				X		
Grillade de poissons du lac								
Irish coffee	X	X	X				X	
Le cygne en profiterole	X	X	X				X	
Baba au rhum								
Gourmandise de fruits de saison								
Dessert au chocolat								
Assiette de fromages	X							
Les glaces	X						X	
Les sorbets								
Chantilly								
Dame blanche	X		X				X	
Coupe Mont-Blanc	X		X				X	
Biscuit craquant à la fraise								
Chou craquant à la fraise								

Pour les allergies au lactose et au gluten, prévenez-nous, nous cuisinons sans farine et à l'huile d'olive.

Dans tous les cas, n'hésitez pas à nous prévenir.