



menu



www.LesJumelles.me



Réserver

Charlotte et Marie

*sont deux sœurs jumelles originaires de Normandie. Le 16 Novembre 2018, après plus de dix ans d'expérience dans la restauration elles deviennent Coursanaises d'adoption et ouvrent le restaurant "Les Jumelles"
Elles sont heureuses de vous accueillir depuis un an dans ce petit restaurant local à l'ambiance cosy.*



COCKTAILS AVEC ALCOOL 25CL

- **PINA COLADA** €6,90
RHUM, JUS DE COCO, JUS D'ANANAS
- **TEQUILA SUNRISE** €6,10
TEQUILA, JUS D'ORANGE, SIROP DE GRENADINE
- **CUBA LIBRE** €6,40
RHUM, COCA-COLA, CITRON VERT
- **GIN TONIC** €5,70
GIN, TONIC
- **PLANTEUR PUNCH** €6,90
RHUM, JUS ORANGE, CITRON, ANANAS, SIROP GRENADINE

COCKTAILS SANS ALCOOL 25CL

- **MIAMI** JUS DE FRUITS EXOTIQUES, SIROP DE GRENADINE €4,90
- **FIFTY FIFTY** (orange, limonade, SIROP DE CASSIS ET SIROP DE CITRON) €4,90
- **FRUIT PUNCH** (JUS DE FRUITS EXOTIQUES, ORGEAT, GRENADINE) €5,10

APÉRITIFS

- **KIR VIN BLANC** €3,60
(BOURGOGNE ALIGOTÉ) 10CL
- **RICARD OU PASTIS** €4,10
2CL
- **MARTINI BLANC OU ROUGE** 4 CL €3,90
- **WHISKY JACK DANIEL'S** €6,50
4 CL
- **WHISKY JB** 4CL €6,00
BABY 2 CL €4,70
- **WHISKY COCA** €6,20

Bières

- Bières 1664 €3,40
- 1664 BLANCHE €3,60
- Heineken €3,40
- DESPERADOS €4,10
- sans ALCOOL €2,40

CHAMPAGNES ET BULLES

- ROCHE MAZET MUSCAT IGP PAYS D'OC €13,00
- VEUVE PELLETIER CHAMPAGNE BLANC DE BLANC BRUT €39,00



menu



www.LesJumelles.me



Réserver

Vins de cépages au verre

ROUGE (MERLOT), BLANC (CHARDONNAY) ET ROSÉ (CINSULT)

- AU verre €2,50
- PICHET 25 CL €5,30
- PICHET 50 CL €7,80

La cave à vins

ROUGES

- CHÂTEAU MIRE L'ÉTANG 2019
AOP La Clape
 - 75CL €19,90
 - 50CL €13,90
- DOMAINE DE LONGUEROCHE
AOP Corbières 75CL €14,70

Blancs

- LE PIGEONNIER
CHARDONNAY
IGP Pays d'OC 75CL €13,00
- BOURGOGNE ALIGOTÉ 2019
AOP 75 CL €13,00

ROSÉS

- CHÂTEAU MIRE L'ÉTANG 2019
AOP LANGUEDOC 75CL €15,20
- DOMAINE DE LONGUEROCHE
AOP Corbières 75CL €13,50

SODAS

- COCA-COLA 50CL €2,40
- COCA-COLA LIGHT
50CL €2,40
- COCA-COLA ZÉRO
50CL €2,40
- ORANGINA 50CL €2,40
- ICE-TEA 50CL €2,40
- DIABOLO (Fraise, Grenadine, Citron,
menthe) 33CL €2,40

JUS DE FRUITS 25CL

- Orange €2,40
- Pomme €2,40
- Ananas €2,40
- Abricot €2,40

Eaux 1 L

- EVIAN €1,70
- SAN PELLEGRINO €2,70
- BADOIT
 - 1L €2,70
 - 0,5L €1,40
- PERRIER 0,5L €2,40



menu



www.LesJumelles.me



Réserver

Les Jumelles

Rapide le Midi et plus détendu le soir, Charlotte et Marie proposent des plats simples, savoureux et copieux



TAPAS (seul ou à partager)

- **CAMEMBERT CHAUD** GOURMAND
Charcuterie, salade et frites
€17,20

Entrées

- CHIFFONNAGE **€5,50**
- TOMATE / MOZZARELLA **€6,10**
- SALADE Fraîcheur **€6,40**
- Tarte aux Légumes **€5,60**

viandes

- **ENTRECÔTE**
300G crue **€17,90**
- **MAGRET DE canard** aux FIGUES
(290G cru) **€21,60**
- **TARTARE DE BOEUF**
cru, assaisonné ou juste saisi
180G **€15,20**
360G **€18,10**
- **POULET à La normande**
FILET DE POULET, crème, CHAMPIGNON,
4 ÉPICES **€16,50**

Comme tout art, Cuisiner peut prendre un peu plus de temps quand il s'agit de produits frais

POISSONS

- **DOS DE CABILLAUD**
en sauce **17,80€**

ACCOMPAGNEMENTS Frites, Purée de carottes, Pommes de terres sautées, salade



menu



www.lesjumelles.me



Réserver

Chez les Jumelles, on épluche, on émince, on émulsionne, on taille nos légumes, on poche, on déglace, on blanchit, on saisit, on poele, on dresse. Bref, ici on cuisine...

Menus du midi

En semaine du Lundi au vendredi Hors Jours Fériés: voir sur l'ardoise

- **Entrée PLAT**
ou
PLAT DESSERT €11,80
- **Entrée PLAT DESSERT** €14,80

Menu soir, weekend & Fériés

voir sur l'ardoise

- **Entrée**
PLAT
DESSERT €18,80

salades



- **salade César**
salade verte, poulet, parmesan, croûtons, tomates, sauce fromagère ou balsamique €15,30
- **salade paysanne**
salade verte, gésiers de volaille confits, fondue de poireaux, champignon de paris, tomate confite, croûtons €17,10
- **salade de magrets**
salade verte, gésiers, magret, pomme de terre, tomates, oignons €18,20



menu



www.lesjumelles.me



Réserver

*Chez les Jumelles la cuisine est maison et principalement à base de produits frais.
Les desserts ne font pas exception, la plupart sont maison. Marie vous dira tout !*

DESSERTS

- **crème brûlée** €4,20
- **Fromage BLANC** €3,70
- **MOUSSE AU CHOCOLAT** €4,90
- **TARTES FRUITS DE SAISON** €5.60
- **DAME BLANCHE**
TROIS BOULES VANILLE, COULIS CHOCOLAT €6,90
- **CAFÉ LIÉGEOIS**
DEUX BOULES CAFÉ, UNE BOULE VANILLE, COULIS CAFÉ ET CHANTILLY €6,90
- **CHOCOLAT LIÉGEOIS**
DEUX BOULES CHOCOLAT, UNE BOULE VANILLE ET CHANTILLY €6,90
- **GLACE 2 BOULES**
SMARTIES, PAMPLEMOUSSE, MENTHE CHOCOLAT, VANILLE, CHOCOLAT, POIRE, RHUM RAISIN, FRAMBOISE, MANGUE, CAFÉ, CITRON VERT, FRAISE €2,90
- **GLACE 3 BOULES** €4,10



CAFÉS ET CHOCOLATS

- **CAFÉ & DÉCA** €1,30
- **CHOCOLAT** €2.20
- **CAFÉ DOUCEUR**
MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE, BOULE DE GLACE €6,10

DIGESTIFS 4CL

- **GET 27** €6,10
- **CALVADOS** €6,90
- **MANZANA VERDE** €6,00