



MAINS

TUNA CRUDO (6) - 20\$
olive oil, blood orange, pickled red finger pepers

FRESH MOZZARELLA - 23\$
white and green asparagus, rapini pistachio pesto

BEEF TARTARE - 20\$
gremolata, olives, comte cheese, breadcrumbs
served with toasted brioche

SEMI-COOKED SCALLOPS - 22\$
cauliflower puree, fiddleheads

JAMBON BEURRE - 20\$
white ham, house mustard, pickles, comte

THAI SALAD - 22\$
cabbage slaw, pickled vegetables, sesame vinaigrette. chicken
or filet mignon skewers (2)

FREGOLA TOMATO SALAD - 18\$
heirloom tomatoes, gremolata, fregola, fennel, grilled olives

HANGER STEAK - 26\$
classic chimichurri, French fries

LASAGNA - 18\$
normal Bolognese + bechamel or vegetarian rapini pesto + ricotta

MUSSELS - 19\$
white beans, white wine, parsley

CHICKEN CUTLET - 24\$
celeriac remoulade, cornichons, Pubjelly tartar sauce

PAN SEARED TURBOT - 25\$
sauteed tomatoes, thym, olives

HALF WHITE PIZZA OF THE WEEK - 16\$
HALF RED PIZZA OF THE WEEK - 16\$

SIDES - 6\$
house brioche, fries or salad

PUBJELLY

LUNCH MENU



ST-GERMAIN

HUGO SPRITZ - 16
St-Germain, lime juice, fresh mint, Prosecco

SUN-SPRITZ - 18
St-Germain, tropical purée, fresh lemon, Prosecco

DRAGON KISS - 18
St-Germain, Bombay Citron, dragon fruit purée,
fresh lime, egg white

ST-GERMAIN SPRITZ - 55
St-Germain, Empress Elderflower, lemon, Prosecco
(shared cocktail)

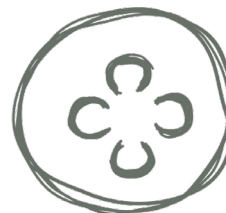


TABLE D'HÔTE - 24\$

FIRST SERVICE

FRESH MOZZARELLA
white and green asparagus, rapini pistachio pesto

TUNA CRUDO (3)
olive oil, blood orange, pickled red finger peppers

JAMBON BEURRE
white ham, house mustard, pickles, comte

FREGOLA TOMATO SALAD
heirloom tomatoes, gremolata, fregola, fennel, grilled olives

SECOND SERVICE

HALF CHICKEN CUTLET (+5\$)
celeriac remoulade, cornichons, Pubjelly tartar sauce

BEEF TARTARE (+4\$)
gremolata, olives, comte cheese, breadcrumbs
served with toasted brioche

WHITE OR RED PIZZA OF THE WEEK

LASAGNA
normal or vege (rapini pesto and ricotta)

HANGER STEAK (+6\$)
classic chimichurri, French fries

PAN SEARED TURBOT (+5\$)
sauteed tomatoes, thym, olives

THIRD SERVICE

Bite sized dessert of the week &
shot of espresso





PLATS PRINCIPAUX

CRUDO DE THON (6) - 20\$
huile d'olive, orange sanguine, piments rouges marinés

MOZZARELLA FRAÎCHE - 23\$
asperges blanches et vertes, pesto de rapini et pistaches

TARTARE DE BŒUF - 20\$
gremolata, olives, comté, chapelure
servi avec brioche grillée

PÉTONCLES MI-CUITS - 22\$
purée de chou-fleur, têtes de violon

JAMBON BEURRE - 20\$
jambon blanc, moutarde maison, cornichons, comté

SALADE THAÏ - 22\$
chou mariné, légumes marinés, vinaigrette au sésame
brochettes de poulet ou de filet mignon (2)

SALADE DE FREGOLA ET TOMATES - 18\$
tomates heirloom, gremolata, fregola, fenouil, olives grillées

ONGLET DE BŒUF - 26\$
chimichurri classique, frites

LASAGNE - 18\$
normale (bolognaise + béchamel) ou végétarien (pesto de rapini + ricotta)

MOULES - 19\$
haricots blancs, vin blanc, persil

ESCALOPE DE POULET - 24\$
rémoulade de céleri-rave, cornichons, sauce tartare Pubjelly

TURBOT POÊLÉ - 25\$
tomates sautées, thym, olives

DEMI-PIZZA BLANCHE DE LA SEMAINE - 16\$
DEMI-PIZZA ROUGE DE LA SEMAINE - 16\$

ACCOMPAGNEMENTS - 6\$
brioche maison, frites ou salade

PUBJELLY

MENU LUNCH



ST-GERMAIN

HUGO SPRITZ - 16\$
St-Germain, jus de lime, menthe fraîche, prosecco

SUN-SPRITZ - 18\$
St-Germain, purée tropical, citron frais, prosecco

DRAGON KISS - 18\$
St-Germain, Bombay citron, purée fruit du dragon,
lime fraîche, blanc d'œuf

ST-GERMAIN SPRITZ - 55\$
St-Germain, Empress Sureau, citron, Prosecco
(cocktail à partager)

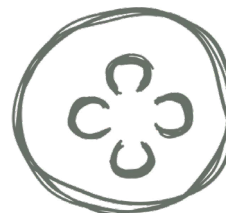


TABLE D'HÔTE - 24\$

PREMIER SERVICE

MOZZARELLA FRAÎCHE
asperges blanches et vertes, pesto de rapini, pistaches

CRUDO DE THON (3)
huile d'olive, orange sanguine, piments rouges marinés

JAMBON BEURRE
jambon blanc, moutarde maison, cornichons, comté

SALADE DE FREGOLA ET TOMATES
tomates heirloom, gremolata, fregola, fenouil, olives grillées

DEUXIÈME SERVICE

DEMI ESCALOPE DE POULET (+5\$)
rémoulade de céleri-rave, cornichons, sauce tartare Pubjelly

TARTARE DE BŒUF (+4\$)
gremolata, olives, comté, chapelure
servi avec brioche grillée

PIZZA BLANCHE OU ROUGE DE LA SEMAINE

LASAGNE
normale ou végétarien (pesto de rapini et ricotta)

ONGLET DE BŒUF (+6\$)
chimichurri classique, frites

TURBOT POÊLÉ (+5\$)
tomates sautées, thym, olives

TROISIÈME SERVICE

Bouchée sucrée de la semaine &
shot d'espresso

