

## Chez Mon Jules

18-31 €



### L'avis



Dans le petit village de Vesc, une halte s'impose Chez mon Jules. Le genre de petite table dont on raffole. Dès l'entrée, disques et vieux vinyls interpellent tout comme le mobilier chiné dans un judicieux attelage. Jules et Alexandra déboulent de Paris avec l'idée de donner à déguster de belles choses, à partir des produits du Dieulefitois, à l'instar d'un rôti de cochon au lard fumé et fruits secs. Atmosphère !

### Coordonnées

5, rue Étienne de Vesc

26220 Vesc

tel : 04 75 04 20 74

chezmonjules@gmail.com

http://www.chezmonjules.com

### Congés

janvier



LAISSER UN COMMENTAIRE



J'AIME CE RESTAURANT

### Plan d'accès



### Fermeture hebdomadaire

dimanche soir et mercredi (sauf été)

### Carte de paiement acceptée

Oui

# LEFOODING.COM

Ex : Chez Aline, Bordeaux (33000), néobistrot.

Recherche avancée : [Restaurants](#), [Chambres](#), [Bars](#)

LE GOÛT DE L'ÉPOQUE **RESTAURANTS** CHAMBRES | BARS | LIVRAISON | ÉVÉNEMENTS | MON FOODING **FR** EN

## CHEZ MON JULES

[AJOUTER À MES ADRESSES](#)

ENVIE : BISTROT, BAR À VINS / CAVE À MANGER, BIOCOOL, CUISINE DU MARCHÉ

LES ESSENTIELS : Feeling

LES PLUS : Ouvert le dimanche, Antidépresseur, Terrasse, Manger seul, 13 à table

PRIX : De 36 à 50 €

HORAIRES : De midi à 14h. Fermé lundi, mardi et mercredi. (Ouvert tous les jours en juillet-août.)

Quel beau parti que ce Jules-là ! Pas du genre à se débiter aux premiers frimas... Planqué dans un village perché de la Drôme provençale, Chez Mon Jules assure le vivre non-stop, sauf à Noël et en janvier. Avec Johnny Cash dans les baffles, dans une chouette salle de bric et broc (lampions, vases dépareillés, lampes indus, affiches rétro...), on célèbre service après service le mariage des produits locaux les plus bio. Dans le copieux menu à l'ardoise (29,90 €) ce jour-là : caillette du coin au foie gras ou gigolette de pintade à l'estragon servie avec un velouté d'herbes fraîches ; cochon de Dieulefit farci aux herbes et gingembre ; agneau (du pays) de sept heures ; picodons fermiers ou panna cotta à la vanille bourbon et gelée de coing en clôture... Et comme la table fait aussi cave, les bouchons chantent : blanc bio du Domaine des Caminottes (23 € la bouteille), vinsobres Clos des Echals (59 €), ou rouge et rosé du Domaine des Agates, à Châteauneuf-du-Rhône (3,50 € le verre). Menus 29,90 à 35 € ou carte blanche du chef à 50 €. // S.C.



## LES ACTUALITÉS

### aujourd'hui – Coucou la revollou !

Mardi, Kristin Frederick inaugurera Greenhouse en lieu et place de Freddy's (22, rue Crespin du Gast, Paris 11e). Le pitch ? Une cantine à la californienne ultra portée sur les légumes.

### aujourd'hui – Chambres de style

La nouvelle marque d'Accor Hotels destinée aux millenials, Jo&Joe, ouvrira sa première adresse à Hossegor, dans les Landes, le 29 mai prochain, avant Paris et Bordeaux.

[+ d'actualités »](#)