



HOTEL JULES CESAR

HÔTEL & SPA - ARLES

L'équipe du Jules César,
vous souhaite la bienvenue et espère que vous passerez
un mémorable moment à notre table.

The Jules Cesar

welcome you and hope that you will spend a memorable moment at our table.

Rejoignez-nous



@HotelJulesCesarArles



@Hôtel&Spa Jules César Arles

Hôtel & Spa Jules César Arles Mgallery

9, boulevard des Lices - 13200 Arles

Tél : 04-90-52-52-52

contact@hotel-julescesar.fr

www.hotel-julescesar.fr

Prix net service compris

Un peu d'histoire

Classé cinq étoiles depuis la rénovation de 2014 signé par le couturier **Christian Lacroix**, l'hôtel Jules César, sans oublier son passé, réunit tous les perfectionnements de l'hôtellerie moderne, avec un restaurant gastronomique, le **LOU MARQUES**.

Actuellement, il est membre du **Groupe Maranatha** et franchisé **Accor MGallery by Sofitel**.

Les religieuses Carmélites de la réforme de Ste Thérèse furent reçues en Arles en l'an 1631.

Le 3 juin 1634, à l'achat du terrain, elles firent bâtir leur couvent et leur église.

En 1641, sur les idées de St-Vincent de Paul, l'émergence des dons permirent de commencer la construction de l'Hospice de la Charité (actuellement la Bourse du Travail, école Emile Loubet, et recette municipale).

En 1659, afin de finaliser le financement, l'archevêque François de Grignan fit appel à la générosité des Arlésiens. La construction fut achevée en 1661.

Les indigents, ayant interdiction de mendier, étaient condamnés à travailler pour l'hospice de la Charité. En 1720, l'épidémie de peste emporta 40% de la population arlésienne.

Les quinze sœurs Carmélites vivaient en autarcie dans leur couvent. En 1790, l'Assemblée Nationale adopta des mesures anticléricales et elles furent chassées en avril 1791.

L'Etat se saisit de leurs biens, ouvrant la chapelle de la Charité et le Couvent à la profanation et aux vols. Tous les meubles et les ornements de la chapelle furent pillés.

En 1793, les administrateurs de l'hospice de la Charité, jugée trop vétuste, achetèrent le Couvent pour y transférer les patients, puis y firent loger les orphelins.

En 1929, l'ensemble fut transformé en hôtel de tourisme,

Le JULES CESAR.

Menu dégustation Lou Marquis

(Disponible uniquement pour le dîner / *Only for dinner*)

75€

Notre Chef Joseph Kriz vous invite à découvrir sa cuisine réalisée selon le marché et ses envies, en six services.

Le menu est servi uniquement le soir et à l'ensemble des convives de la table.

Our Chef Joseph Kriz suggests you discover in six courses his cuisine inspired by seasonal products.

The menu is only served in the evening and the whole table must choose this menu.

Mise en bouche / *Apetizer*

Entrée / *Starter*

Plat Poisson / *Fish dish*

Plat Viande / *Meat Dish*

Sélection de fromage / *Cheese selection*

Dessert

L'accord mets & vins est proposé à 35€ par personne

The wine-paired meal is offered at 35€ per person.

Prix net service compris

Entrées / Starters

Le Taureau de Camargue

En fine croûte, compotée au vin rouge et céleri, émulsion aux baies de genièvre

The bull from Camargue, stew of celery and red wine, berries of juniper emulsion

12€
Menu

Le Cabillaud

Effeillé, cuit à l'huile d'olive, sur un lit de quinoa, crème de raifort

The codfish cooked with olive oil on quinoa, horseradish cream

12€
Menu

Le Foie Gras

En escalope poêlée, asperges vertes dorées et noisettes grillées

The duck foie gras snacked, green asparagus and grilled hazelnuts

22€

Le Rouget

En deux façons : snacké et parfumé au citron vert, en rilette et fenouil, crémeux iodé

The red mullet in 2 ways : snacked with lime flavor, rillettes with fennel, iodine sauce

23€

Signature

12€

Le papeton bio d'aubergines et tomates confites, vinaigrette aux herbes

The Organic eggplants and confit tomatoes papeton, herbs dressing

Prix net service compris

Plats / Main courses

La Joue de Porc

Confite au cumin et oignons, moelleux de polenta à la tomate rôties et pleurotes

The confit cheek pork with cumin and onions, polenta with roast tomatoes and mushrooms

18€
Menu

La truite de mer

En filet, dorée aux épices dans un bouillon de crustacé, pommes fondantes

The sea trout snacked with spices and shellfish stock, steam potatoes

18€
Menu

Le Veau

Quasi à basse température, viennoise de blette et ris de veau, rattes aux mascarpone

The veal fillet low temperature, chard and sweetbreads, potatoes with mascarpone

28€

Le Loup

Doré sur une tarte fine de petits pois et fèves, écume de soubressade

The snacked seabass on a fine toast of peas and beans, soubressade emulsion

28€

Signature

Les langoustines rôties sur un risotto de riz rouge bio de Camargue accompagné d'un jus infusé au fenouil sec

Roasted lobster on an organic red rice risotto from Camargue with an infusion of fennel

33€

Prix net service compris

Desserts

La Crème Brulée à l'orange confite, glace vanille

The confit range creme brulée and vanilla ice cream

8€

Menu

Le Café Gourmand

Coffee and its sweets

8€

Menu

La Sphère coco à l'orange confite, émulsion coco et sorbet piña colada

The coconut ball with confit orange, coconut emulsion and piña colada ice cream

12€

Le Tube Fraises Gariguettes coulis basilic, biscuit et sorbet citron

The Gariguettes strawberries stick and basil coulis, biscuit and lemon ice cream

12€

Signature

12€

La traditionnelle Crêpe Soufflée au Grand Marnier

Crêpe Soufflée with Grand Marnier

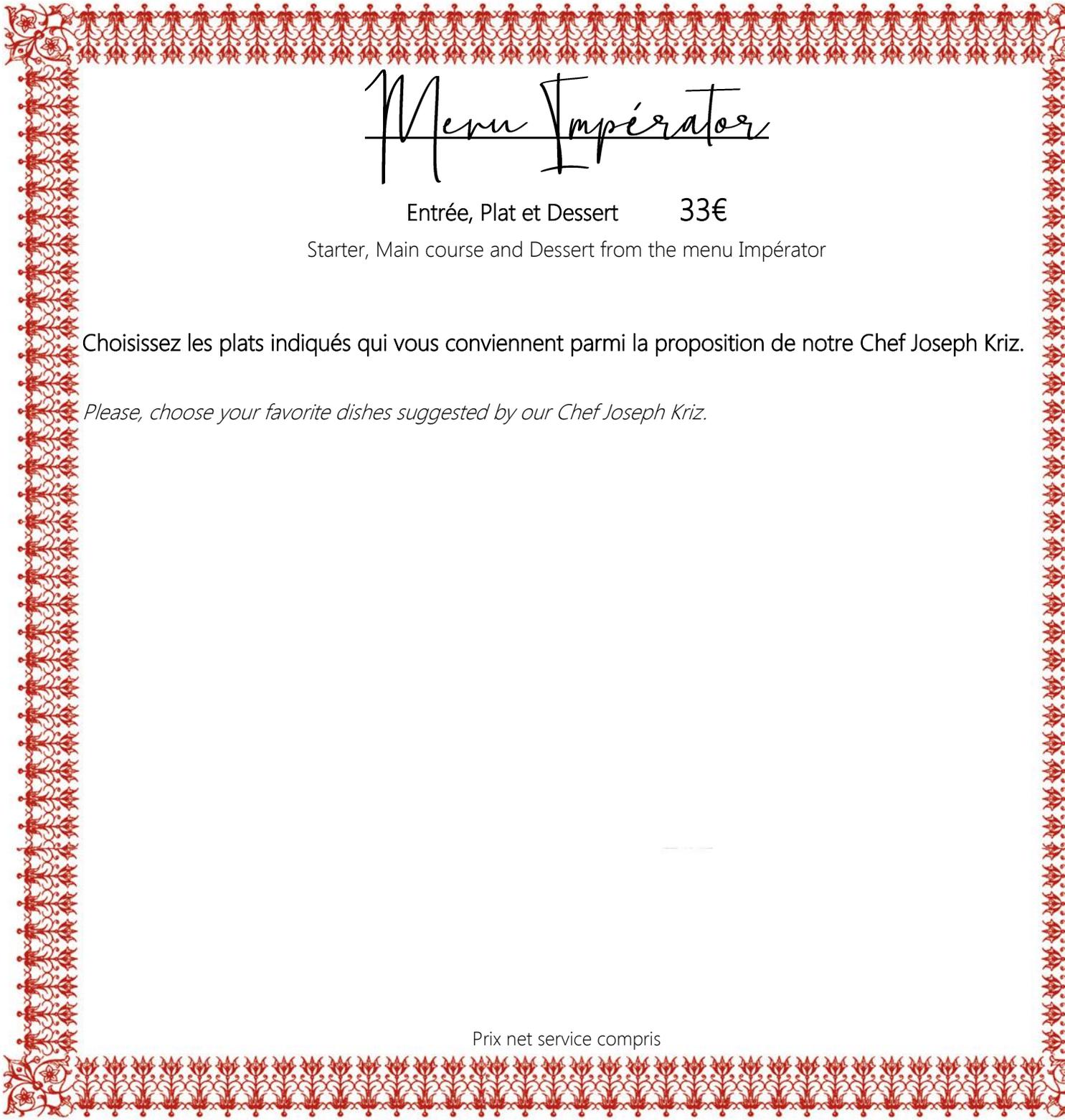
Fromages

15€

Une sélection de notre artisan fromager Rattalino

The selection of our cheese maker Rattalino

Prix net service compris

A decorative red floral border surrounds the entire page. The border consists of repeating floral motifs, including stylized flowers and leaves, arranged in a continuous pattern.

Menu Impérateur

Entrée, Plat et Dessert 33€

Starter, Main course and Dessert from the menu Impérateur

Choisissez les plats indiqués qui vous conviennent parmi la proposition de notre Chef Joseph Kriz.

Please, choose your favorite dishes suggested by our Chef Joseph Kriz.

Prix net service compris

Prochain événement :

Pour toutes réservations,
information auprès de nos équipes



PÂQUES 2019

LA FERIA D'ARLES

**19
22
AVRIL**

VENREDI 19
COURSE > 16h30
CAMARGUAISE
Bris - BRUC - LOS GORCHOU - OPTIMUS
BARCARIN - CUPIDON - GIGOLO
Bouquet:
J. CACCHINI - J. ZEKRAKI - J. ALIAGA
I. MARTIN - J. MARQUIN
J. CADENAS - J. DUNAN - H. FAVIER

SAMEDI 20
CORRIDA > 16h30
6 GARCIGRANDE
ENRIQUE PONCE
J.M. MANZANARES
ALVARO LORENZO

DIMANCHE 21
NOVILLADA > 11h
H. GANADERIAS FRANCISCO
DOMINIC DE MUGA - LE LIBRE
DORVILLE ET FILS - FRANCIS ANDRE
GRAND - J. CARRO DE SANTIAGO
TIBO GARCIN - BAPTISTE COSE
MAXIME SOUBRA - EL RAFI
CARLOS OLIVERA - ADRIAN SAMIRA

LUNDI 22
REJON > 11h
6 LOS ESPARTALES
RUI FERNANDES
DIEGO VENTURA
LEA VICENS

CORRIDA > 16h30
6 JANDILLA
CHAMACO
SEBASTIEN CASTELLA
MIGUEL ANGEL PERERA

CORRIDA > 16h30
2 PEDRAZA de YELTES
2 TORRESTRELLA
2 EL TAJO y LA REINA
MARIO A. MARI
THOMAS JOUBERT
ANDY YOUNES



Nous pouvons vous proposer également des plats sans gluten.
Our chief will be pleased to propose you gluten free dishes.

Toutes nos préparations, sauf le pain, sont faites maison.
Our products, except bread are homemade.



Nos préparations, faites maison, sont susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés. La liste est disponible auprès de notre maître d'hôtel.
Our homemade food may contain some of the 14 allergens. List at your disposal to our butler.

Viande d'origine française / Meat from France
Prix net service compris