

JOSIE

par Rosette

Ici, on célèbre le goût et la convivialité avec des plats pensés pour se partager

Les p'tites croûtes

/16€ ou 21€

A Grignoter

Olives de Kalamata (80g) /5€

Assiette de 3 charcuteries /13€

Assiette mixte /21€

Anchois de Cantabrie Olasagasti (5 pièces) /12€

Les Crus

Carpaccio de paleron de boeuf, condiment chou et lard fumé /14€

Comme un potager à croquer, houmous betterave-gingembre /13€

Carpaccio de maigre, condiment sauge /16€

Les Fritures

Churros de pommes de terre, mayonnaise épicee /9€

Croquette de ris de veau, sauce tartare /22€

Mozza-stick, condiment piquillos pimenté (5 pièces) /9€

Les Réconfortants

Purée volcan /9€

jus bourguignon

Velouté de champignon, siphon chèvre, graines de moutarde /14€

Les Fromages

Assortiment de fromages /14€

Stilton à la cuillère /12€

Les Desserts

Chou praliné, noisettes du Piémont /14€

Riz au lait, caramel au beurre salé /12€

Pavlova kiwi, vinaigrette citron /14€

Ganache chocolat /11€

*Origine des viandes : France & Allemagne. La liste des allergènes sont à votre disposition sur le bar.
Prix net, service compris.*

JOSIE

par Rosette

Rejoignez-nous pour la nouvelle année !

31 DÉCEMBRE 2025

DJ SET dès 19h - dancing jusqu'au bout de la nuit !

Huîtres Fines de Claire n°3
par 6/12€ ou par 12 /24€

Foie gras mi-cuit, compotée d'oignons /19€
Oeufs mayonnaise, caviar Kristal 5gr /24€

A Grignoter

Accord : Maison Gamet - N.M - Rive Droite 18€

Carpaccio de Saint-Jacques, condiment cébette, chips de pain /21€
Homard bleu breton, ribambelle de mayonnaises *demi ou entier*/35€-65€

Les Crus

Accord : Lucas Salmon -2022 - Muscadet - Les Brosses 11€

Domaine Férréol - 2024 - Jurançon - Françoise - 15€

Les Fritures

Croquettes de pinces de homard, hollandaise au champagne /18€

Accord : Domaine de la Renière - N.M - Ura Anna 13€

Les Réconfortants

Purée volcan, jus truffé /16€
Oeufs en Meurette, râpée de truffe noire du Périgord /21€
Poulet de Bresse en fricassée, sauce vin jaune /28€
Filet de boeuf Wellington façon Rossini, jus de boeuf /58€

Accord : Domaine Montirius - 2015 - Côtes du Rhône "Jardin Secret" 17€

Les Fromages

Assortiment de fromages /14€
Brie de Meaux truffé /18€
Brillat-Savarin truffé /20€

Accord : Ludovic Engelvin - Semi Oxydatif (8cl) 15€

Les Desserts

Mont-Blanc /14€

Tartelette chocolat, oranges confites /14€

Accord : Espresso Martini 14€ ou Domaine Huet - 2018- Demi Sec 15€

Origine des viandes : France & Allemagne. La liste des allergènes sont à votre disposition sur le bar.
Prix net, service compris.