

# JOSIE

par Rosette

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

## A Grignoter

- Les p'tites croûtes /16€
- 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, sauce tartare /14€
- Comme un potager à croquer, houmous betterave-gingembre /13€
- Maquereaux marinés, condiment potimarron et basilic /16€
- Tataki de thon rouge de ligne, condiment miel-soja /19€

## Les Fritures

- Churros de pommes de terre, ketchup maison /9€
- Croquettes de ris veau, sauce tartare /18€
- Mozza-stick, condiment piquillos (5 pièces) /9€

## Les Réconfortants

- Purée volcan /9€  
*jus de volaille*
- Velouté de champignons, lard fumé /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€

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