

JOSIE

par Rosette

A Grignoter

Olives de Kalamata (80g) /5€
Les P'tites croûtes /18€
Assiette de charcuteries /14€
Assiette mixte /22€

Les Fritures

Churros de pommes de terre, mayonnaise épicée /12€
Chili-cheese, mayonnaise épicée /12€
Aubergine panée, sauce teriyaki /16€

Nos p'tites assiettes

Rillettes de thon rouge, chips de pain, oignons rouges en pickles /8€
Gaspacho de pastèque et betterave, graines de moutarde, croûtons /10€
Carpaccio de melon, jambon cru, condiment basilic, noisettes /12€
Carpaccio de tomates, pignons de pin, stracciatella, condiment herbacé /14€
Gnocchi, pleurotes marinées au ras el-hanout, siphon comté /16€
Bao, tartare de saumon, mayonnaise citronnée, oignons frits /16€

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEFFE

Ceviche de saumon, condiment herbacé, sésame, salade de fenouil /22€
Accord : Maison des Ardoisières - Vin de France "Silice" 2024 9,5€
Magret de canard, petit pois, jus de viande /26€
Accord : Domaine Richaud - Côtes du Rhône "Terre d'Aigles" 2025 9,5€
Chou farci, cochon, volaille, amandes, petit pois, jus de viande /22€
Accord : Romain Le Bars - Vin de France "Homme de la Roche" 2025 8,5€

Fromages et Desserts

Assortiment de fromages /14€
Accord : Domaine Le Fief Noir - Anjou "Contact" 20222 11€

Riz au lait, caramel au beurre salé /11€
Mousse au chocolat, fleur de sel /10€
Palet Breton, ganache chocolat, cacahuètes /13€
Accord : Porto Tawny 20ans Quinta Vallado 6cl 18€ 4cl 10€

*Origine des viandes : France & Royaume-Uni. La liste des allergènes sont à votre disposition au bar.
Prix net, service compris.*