

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€
Mozza-stick, ketchup de piquillos /12€
Tentacules d'encornets frits, aioli /16€
Pimientos del Padrón, condiment herbacé /9€

Nos p'tites assiettes

Gaspacho de poivrons, émulsion chèvre /10€
Tataki de boeuf, sauce tartare, noisettes /18€
Oeufs, mayonnaise câpres et thon, pickles graines de moutarde /9€
Mini burger, poulet frit, sauce tartare, sucrine, pickles /16€
Aubergine panée, mayonnaise miso, amandes /14€

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEFFE

Sashimi de thon rouge de ligne, condiment cébettes-pignons de pin, salade de fenouil /26€
Accord : IGP Gard "Marche Avant" Mas du Chêne 2023 9,5€

Pithiviers cochon, canard, amandes, cornichons, pommes gaufrettes, jus de viande Demi 26€ / Entier 44€

A PARTAGER

Côte de Boeuf 1kg, pommes gaufrettes, légumes rôtis, jus de viande /80€
Entrecôte 600gr, pommes gaufrettes, légumes rôtis, jus de viande /60€

Fromages et Desserts

Assortiment de fromages /14€
Assiette de mimolette vieille 13 mois /12€
Accord : Alsace "Quasar" Camille Braun 2024 11€

Riz au lait, caramel au beurre salé /11€
Pavlova, crème montée vanille de Madagascar, nectarines rôties /14€
Palet Breton, mousse au chocolat, fleur de sel /12€
Accord : Porto Tawny 20ans Quinta Vallado 6cl 18€ 4cl 10€

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