



JOSEPH

La
CARTE



LUNDI AU DIMANCHE - *MONDAY TO SUNDAY*: 12H -14H30 / 19H - 22H

VENDREDI - *FRIDAY*: 12H -14H30 / 19H - 23H

SAMEDI - *SATURDAY*: NON-STOP : 12-23H

Formule du midi

DU LUNDI AU VENDREDI* (12H - 14H30)

PLAT DU JOUR - 14,90€
+ DESSERT DU JOUR - 19,90€

*SAMEDIS ET JOURS FÉRIÉS - 18,90€
(PLATS UNIQUEMENT)

Lunch formula

MONDAY TO FRIDAY* (12H - 14H30)

DISH OF THE DAY - 14.90€
+ DESSERT OF THE DAY - 19.90€

*SATURDAYS AND PUBLIC HOLIDAYS - 18.90€
(DISHES ONLY)

Menu enfant 9,90€

Poulet croustillant, frites OU Poisson pané, frites
+ 1 sirop à l'eau
+ Mousse au chocolat
OU boule de glace au choix

Children's menu 9,90€

Crispy chicken, fresh fries
OR Breaded fish, fresh fries
+ 1 water syrup
+ Chocolate mousse OR Scoop of ice cream



La liste des allergènes est à votre disposition / The list of allergens is at your disposal.

Menu du Joseph

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 23,90 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 29,90 €

ENTRÉES :

Assiette de jambon cru Serrano affiné 24 mois OU Nems végétariens sauce feta / miel

PLATS :

Rigatoni alla Norma OU Suprême de poulet, tagliatelle à la truffe blanche d'été
OU Salade Grecque

DESSERTS :

Mousse au chocolat OU Crème brûlée

Joseph menu

STARTER + DISH or DISH + DESSERT : 23,90 €

STARTER + DISH + DESSERT : 29,90 €

STARTERS :

Plate of Serrano cured ham aged 24 months OR Vegetarian nems with feta / honey sauce

DISHES :

Rigatoni alla Norma OR Chicken supreme, tagliatelle with white summer truffle
OR Greek salad

DESSERTS :

Chocolate mousse OR Crème brûlée

Les Entrées

Foie gras - 18€

*Chutney d'oignons, pain de campagne grillé
et fleur de sel*

Assiette de jambon Serrano affiné 24 mois - 11€

Saumon gravlax - 14,50€

Saumon gravlax, crème citronnée

Nems végétariens - 9€

Sauce feta / miel

Capuccino du Joseph - 8,50€

*Légumes du moment, chantilly et brisures
de bacon grillé. Servi chaud*

♥ Burrata crémeuse - 12,50€

Crème framboise, éclats de pistache, focaccia

Les Salades

♥ Salade César - 19€

*Filet de poulet pané, bacon grillé, œuf mollet,
parmesan frais, tomates, sauce César*

Salade Grecque - 17€

*Feta AOP, tomates, concombres, oignons,
olives noires, vinaigrette gingembre miel*

Salade italienne - 21€

*Burrata crémeuse, jambon cru affiné 24 mois,
parmesan frais, tomates, pesto*

Starters

Foie gras - 18€

*Onions chutney, toasted farmhouse bread
and fleur de sel*

Plate of matured Serrano ham 24 months - 11€

Salmon gravlax - 14,50€

Salmon gravlax, lemon cream

Vegetarian nems - 9€

Feta / honey sauce

Joseph's cappuccino - 8,50€

*Vegetables of the moment, whipped cream
and grilled bacon bits. Served hot*

♥ Creamy burrata - 12,50€

Raspberry cream, pistachio slivers, focaccia

Salads

♥ Caesar salad - 19€

*Breaded chicken fillet, grilled bacon, soft-boiled
egg, fresh parmesan, tomatoes, Caesar sauce*

Greek salad - 17€

*PDO feta cheese, tomatoes, cucumbers, onions,
black olives, honey ginger sauce*

Italian salad - 21€

*Creamy burrata, 24 month cured ham,
fresh parmesan, tomatoes, pesto*

Plats

Tartare de saumon - 17€

Avocat, vinaigrette miel / gingembre, frites fraîches

Cabillaud - 18,90€

Sauce vierge, riz pilaf et légumes de saison

Pavé de saumon Teriyaki - 18,90€

Laqué au Teriyaki, riz pilaf et légumes de saison

Suprême de poulet - 23€

Cuisson basse température, tagliatelle à la truffe blanche d'été

Filet de bœuf (Option Rossini +5€) - 23€

Frites fraîches et salade

Bavette d'Aloyau 180gr - 19€

Sauce poivre, frites fraîches et salade

Rib's de porc - 21,90€

Cuisson basse température, sauce barbecue, frites fraîches

♥ Burger du Joseph (Supp bacon +2€) - 19€

Pain boulanger, steak haché façon bouchère 180gr, cheddar, oignons confits, sauce cocktail. Frites fraîches

Burger Crousti Chicken (Supp bacon +2€) - 18€

Filet de poulet pané, cheddar, oignons confits, sauce sweet chilli, frites fraîches

Tartare de boeuf 180gr - 21€

Le classique, sauce tartare, frites fraîches et salade

Croque-monsieur (Façon Madame +2€) - 18€

Jambon blanc cuit au torchon, fromage râpé, béchamel, frites fraîches et salade

Dishes

Salmon tartare - 17€

Avocado, honey / ginger vinaigrette, fresh fries

Cod - 18,90€

Virgin sauce, rice pilaf and seasonal vegetables

Teriyaki salmon steak - 18,90€

Teriyaki glaze, pilaf rice and seasonal vegetables

Chicken supreme - 23€

Low temperature cooking, tagliatelle with summer white truffles

Beef fillet (Rossini option +5€) - 23€

Fresh fries and salad

Sirloin steak 180gr - 19€

Pepper sauce, fresh fries and salad

Pork ribs - 21,90€

Low temperature cooking, barbecue sauce, fresh fries

♥ Joseph's Burger (Supp bacon +2€) - 19€

Baker's bun, 180gr butcher-style minced steak, cheddar cheese, pickled onions, cocktail sauce. Fresh fries

Crousti Chicken Burger (Supp bacon +€2) - 18€

Breaded chicken fillet, cheddar cheese, pickled onions, sweet chilli sauce, fresh fries

Beef Tartare 180gr (Supp bacon +2€) - 21€

The classic, tartar sauce, fresh fries and salad

Croque-monsieur (Façon Madame +€2) - 18€

White ham cooked in a cloth, grated cheese, béchamel sauce, fresh fries and salad

Les Pâtes

Rigatoni alla Norma - 16€

Aubergines, tomates, parmesan frais et basilic

♥ Conchiglie à la truffe d'été - 22€

Tagliatelle, crème de parmesan - 15€

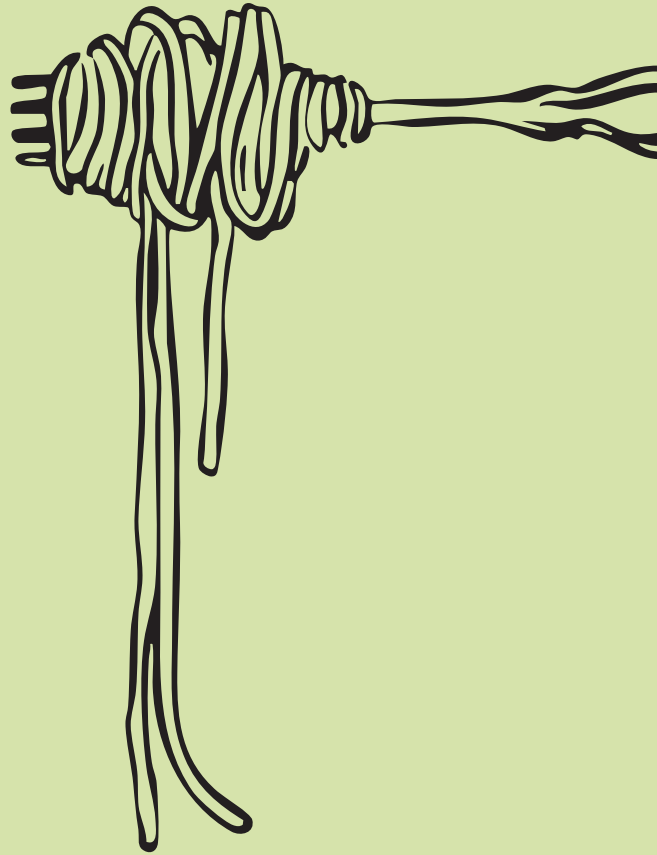
Pasta

Rigatoni alla Norma - 16€

Eggplants, tomatoes, fresh parmesan and basil

♥ Conchiglie with summer truffle - 22€

Tagliatelle with parmesan cream - 15€



Desserts

Café gourmand - 10€
Mignardises du moment

Assiette de fromages - 12€
Assortiment de 3 fromages

♥ Tiramisu framboise - 9€

Mousse au chocolat - 7€

Crème brûlée - 8€

Brioche perdue - 11€
Caramel beurre salé et chantilly

Mi-cuit chocolat - 9€

♥ Pavlova citron - 10€

Gourmet coffee - 10€
Mignardises of the moment

Platter of cheeses - 12€
Assortment of 3 cheeses

♥ Raspberry tiramisu - 9€

Chocolate mousse - 7€

Crème brûlée - 8€

Brioche perdue - 11€
Salted butter caramel and whipped cream

Semi-cooked chocolate - 9€

♥ Lemon Pavlova - 10€

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Pavlova, créée dans les années 1920 en hommage à la ballerine Anna Pavlova, symbolise la légèreté de sa danse.

Sa meringue aériée, garnie de fruits frais, reflète la grâce et la finesse de la célèbre danseuse !



UN LIEU



Tandem
groupe

DÉCOUVREZ NOS ÉTABLISSEMENTS :



SUIVEZ-NOUS : @CAFEJOSEPH

3 PLACE JEAN JAURÈS, 34000 MONTPELLIER