



JOSEPH

La

CARTE



CUISINE FAITE MAISON

LUNDI AU JEUDI : 12H - 14H30 / 19H - 22H

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

SAMEDI : NON-STOP : 12H-23H / DIMANCHE : NON-STOP : 12H-22H

Formule du midi

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

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

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

Lunch formula

MONDAY TO FRIDAY* (12 NOON - 2.30 PM)

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 OU Poisson pané OU Steak haché*
+ 1 sirop à l'eau ou jus (orange, pomme, ananas)
+ Mousse au chocolat ou Boule de glace

*Accompagnement au choix :
Frites / ratatouille / écrasé de pommes de terre / pâtes

Children's menu 9,90€

Crispy chicken
OR Breaded fish OR Minced beef*
+ 1 water-based syrup or juice (orange, apple, pineapple)
+ Chocolate mousse or Ice cream

*Choice of side dish :
French fries / ratatouille / mashed potatoes / pasta



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

Menu du Joseph

Disponible uniquement le soir - hors week-ends & jours fériés

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 23,90 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 29,90 €

ENTRÉES :

Tartare de saumon avocat OU Burrata crémeuse

PLATS :

Penne all'Arrabiata OU Suprême de poulet

DESSERTS :

Riz au lait OU Mousse au chocolat

Joseph menu

Available only for diner - excluding public holidays and weekends

STARTER + DISH or DISH + DESSERT : 23,90 €
STARTER + DISH + DESSERT : 29,90 €

STARTERS :

Salmon and avocado tartare OR Creamy burrata

MAIN COURSES :

Penne all'Arrabiata OR Chicken supreme

DESSERTS :

Rice pudding OR Chocolate mousse

Les Tapas

À partir de 18h (From 6pm)

Tataki de thon (Tuna tataki) - 15€

Sauce chimichurri (Chimichurri sauce)

Guacamole maison - 10€

(Homemade guacamole)

Houmous (Hummus) - 8€

Pois chiches (Chickpeas)

Burrata crémeuse (Creamy burrata) - 11€

Sauce pesto (Pesto sauce)

Patatas bravas - 6€

Pommes de terre sautées, sauce bravas (Crispy fried potatoes, bravas sauce)

Camembert rôti (Roasted Camembert) - 11€

Planche mixte (Mix platter) - 24€

*Jambon cru, rosette, tomme blanche, Comté, houmous, tzatziki
(Cured ham, rosette, tomme blanche, Comté, hummus, tzatziki)*

Tzatziki - 8€

Frites fraîches (Fresh chips) - 5€

Cheddar +1€ / Bacon +1€

Les Entrées

Tartare de saumon avocat - 10€

Gingembre miel

Gaspacho de saison - 7€

Burrata crémeuse - 11€

Œufs mayo truffés - 9€

Carpaccio de bœuf - 10€

Huile d'olive, roquette et parmesan

Les Salades

Salade César - 19€

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

Salade Italienne - 21€

*Burrata crémeuse, jambon cru, parmesan frais,
tomates confites, pesto*

Salade de tomates anciennes - 18€

*Salade tomates cœur de bœuf,
burrata crémeuse et huile truffée*

Starters

Salmon and avocado tartare - 10€

Ginger and honey

Seasonal gazpacho - 7€

Creamy burrata - 11€

Truffled eggs with mayonnaise - 9€

Beef carpaccio - 10€

Olive oil, rocket and parmesan

Salads

Caesar Salad - 19€

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

Italian Salad - 21€

*Creamy burrata, cured ham, fresh parmesan cheese,
sun-dried tomatoes, pesto*

Heirloom tomatoes salad - 18€

*Heirloom tomatoes salad, creamy burrata
and truffle oil*

Plats

Pavé de saumon - 19€

*Piment d'Espelette, ratatouille, pommes grenailles,
beurre de tomate rôtie*

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

*Pain boulanger, steak haché façon bouchère 180g,
salade, tomates, cheddar, oignons confits, sauce cocktail.
Frites fraîches*

Penne all'Arrabiata - 16€

Seiches à la plancha - 19€

Sauce chimichurri, écrasé de pommes de terre

Suprême de poulet - 23€

Cuit en basse température, tagliatelles à la truffe

Noix d'entrecôte - 24,90€

250g, sauce poivre, pommes grenailles et salade

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

*Jambon blanc, fromage râpé, cheddar, béchamel,
frites fraîches et salade*

Tartare de bœuf VBF - 18€

Le classique, frites fraîches et salade

SUPPLÉMENTS :

Sauces : Poivre / barbecue +2€

Carnitures : Écrasé de pommes de terre : 5€ /
ratatouille : 3€ / salade : 3€ / frites fraîches : 5€ /
pâtes : 3€ / pommes de terre grenailles : 5€

Dishes

Salmon steak - 19€

*Espelette pepper, ratatouille, baby potatoes,
roasted tomato butter*

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

*Baker's bread, butcher's-style minced beef patty
180g, salad, tomatoes, cheddar, caramelised onions,
cocktail sauce. Fresh chips*

Penne all'Arrabiata - 16€

Grilled cuttlefish - 19€

Chimichurri sauce, mashed potatoes

Chicken breast - 23€

Slow-cooked, truffie tagliatelle

Rib-eye steak - 24,90€

250g, pepper sauce, baby potatoes and salad

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

*Cooked ham, grated cheese, cheddar, béchamel
sauce, fresh chips and salad*

VBF beef tartare - 18€

The classic, fresh chips and salad

EXTRAS :

Sauces : Pepper / barbecue : +2€

Sides : Mashed potatoes : 5€ / ratatouille : 3€ /
salad : 3€ / fresh chips : 5€ / pasta : 3€ /
baby potatoes : 5€

Nos desserts maison

Café gourmand - 8€

Mignardises du moment

Pavlova fraise basilic - 9€

Mousse au chocolat - 7€

Riz au lait - 9€

Riz soufflé, caramel beurre salé

Crème brûlée - 8€

Brioche perdue - 11€

Caramel fouetté

Café gourmand - 8€

Seasonal petits fours

Strawberry and basil pavlova - 9€

Chocolate mousse - 7€

Rice pudding - 9€

Puffed rice with salted butter caramel

Crème brûlée - 8€

French toast - 11€

Whipped caramel



Rosés

	12CL	75CL
ENFIN LE VIN <i>Grenache, Cinsault</i> Belle fraîcheur avec des arômes de fraise, gelée de groseille et melon, bouche lactée avec une légère sucrosité.	5€	24€
DOMAINE DU PETIT CHAUMONT GRIS DE GRIS  <i>IGP Sable de Camargue - Cinsault, Grenache noir, Grenache gris</i> Vin fruité aux arômes de fruits blancs (pêche, poire)	6€	26€
♥ DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE - ROSÉ DE RÊVE <i>IGP VIN DE FRANCE - Cinsault, Syrah, Grenache</i> Tonic et aromatique porté sur le pamplemousse	7€	29€
MINUTY PRESTIGE <i>IGP CÔTES DE PROVENCE - Cinsault, Syrah, Tibouren, Grenache</i> Vin rosé pâle très réputé pour sa qualité. Exprime des arômes très intenses d'agrumes et de fleurs blanches		42€

Blancs

	12CL	75CL
ENFIN LE VIN <i>Vermentino - Arômes de pamplemousse, pêche, clémentine</i>	5€	24€
LE JOYAU DE JOY IGP CÔTES DE GASCOGNE <i>100% gros Manseng</i> Un vin blanc moelleux avec un parfait équilibre entre le fruit, la sucrosité et la fraîcheur	6€	28€
J.M CAZES « MONTAGNE NOIRE » IGP PAYS D'OC <i>100% Viognier</i> Longue et harmonieuse dévoilant des notes minérales et florales	6€	26€
DOMAINE DU PETIT CHAUMONT CHARDONNAY  <i>IGP SABLE DE CAMARGUE - 100% Chardonnay</i> Onctueux et gourmand, ce chardonnay vous accompagnera de l'apéritif jusqu'au fromage.	6€	28€
♥ DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE - BLANC DE RÊVE <i>IGP VIN DE FRANCE - Chardonnay, Sauvignon</i> Frais et aromatique porté sur le fruit blanc	7€	29€
CHÂTEAU LA NÉGLY - BRISE MARINE <i>IGP Coteaux-du-Languedoc La Clape</i> <i>Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Marsanne, Roussanne, Rolle, Picpoul</i> Un nez de fleurs, d'agrumes et de touches de miel, une bouche complexe et très ronde		34€
CHÂTEAU PUECH HAUT « TÊTE DE BÉLIER » <i>IGP COTEAUX DU LANGUEDOC</i> <i>Roussane, Marsanne, Grenache blanc, Viognier</i> Vin gourmand et fruité à déguster avec un poisson ou à l'apéritif		39€
MAS DES ARMES « LES HEURES BLANCHES » <i>IGP PAYS DE L'HÉRAULT - Vermentino, Sauvignon</i> Frais et exotique (ananas et citron vert), la bouche est vive, fraîche et très désaltérante		42€

Rouges

12CL 75CL

ENFIN LE VIN

IGP PAYS D'OC - Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault

5€

24€

LE LOUP DANS LA BERGERIE

IGP D'HERAULT - 80% Grenache, 15% Syrah, 5% Carignan, Cinsault .

Bel équilibre, tout en rondeur et en souplesse, avec une finale très fruitée

6€

28€

LE CLOS DU SERRES SAINT-JEAN

AOP TERRASSES DU LARZAC - Cinsault, Syrah, Grenache

Des notes de petits fruits rouges, belle finale épicée et fraîche, des tanins fins et soyeux

7€

32€

DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE - ROUGE DE RÊVE

IGP VIN DE FRANCE - Syrah, Grenache

Vin de caractère poivré et fruité

7€

32€

L'ART DE VIVRE GÉRARD BERTRAND

AOP LANGUEDOC - Mourvèdre, Syrah, Grenache

Élégant et complexe, un vin équilibré et généreux

34€

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE

TERRASSES DU LARZAC - Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache

Complexe et élégant sur la garrigue et les épices douces

48€

Digestifs

	VERRE	BOUTEILLE
Get 27 / Get 31 / Menthe citron	10€	100€
Baileys	10€	
Limoncello	10€	
Amaretto / Sour	10€	
Cointreau	10€	
Brusnel Calvados Beaujour 4cl	6€	

Rhums

Bacardi Carta Oro	10€	100€
Bacardi Spiced	11€	100€
Diplomatico Reserva <i>Venezuela</i>	11€	120€
Planteray coco	12€	120€
<i>Assemblage de rhum blanc et rhum vieux de 3 à 4 ans puis enrichit à la noix de coco</i>		
3 Rivières	10€	100€

Cognacs

Le Palin	10€	
Hennessy VS France	14€	140€

UN LIEU



Tandem
groupe

DÉCOUVREZ NOS ÉTABLISSEMENTS :



SUIVEZ-NOUS : @CAFEJOSEPH

3 PLACE JEAN JAURÈS, 34000 MONTPELLIER