



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



Sélection de vins rosés



Au Joseph, le rosé se boit très frais, mais se partage chaleureusement !

	12CL	75CL
DOMAINE DE SAINT CELS « BAPTISTE ET LEON » 	4€	22€
<i>« Le rosé des copains, frais et fruité pour les soirées d'été ! »</i>		
Terroir de Saint-Chinian - Vin de France		
Cépages : Cinsault, Grenache noir		
DOMAINE DU PETIT CHAUMONT « GRIS DE GRIS » 	5€	26€
<i>« Ici vous retrouverez la finesse des sables, un rosé avec un profil sec, vif et ultra pale, qui se boit comme un souffle de vacances. »</i>		
AOP Sable de Camargue		
Cépages : Cinsault, Grenache noir et gris		
DOMAINE PEYRASSOL « LES TEMPLIERS » 		31€
<i>« La signature emblématique de Provence, un équilibre parfait entre le fruit et la fraîcheur minérale qui prolonge le plaisir. »</i>		
AOP Côtes de Provence		
Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah et Rolle		

Sélection de vins blancs

LE BLANC DOUX ET PLAISIR

DOMAINE DE JOY « LE JOYAU DE JOY »	5€	26€
<i>« Moelleux et fruité, idéal pour un apéro sucré. »</i>		
Sud-Ouest, IGP Côtes de Gascogne		
Cépage : 100% gros Manseng		

	12CL	75CL
<u>LES VINS BLANCS SECS FRAIS ET LÉGER</u>		
<p>DOMAINE GAIDA « SPHÈRE CHARDONNAY » </p> <p>« Ce vin blanc sec qui met tous le monde d'accord, un Chardonnay frais et fruité »</p> <p>IGP PAYS D'OC</p> <p>Cépage : 100% Chardonnay</p>	4€	22€
<p>DOMAINE DES SCHISTE « ILLICO » </p> <p>« Le Macabeu, cépage survivant et élégant du Roussillon, un vin au notes d'agrumes, salin comme une brise en bord de mer. »</p> <p>Terroir du Roussillon, IGP côtes catalanes</p> <p>Cépage : 100% Macabeu</p>	5€	26€
<p>LE CLOS ROUGE « PICCOLO BIANCO » </p> <p>« Le Carignan, c'est LE cépage languedocien. Désaltérant, fruité, parfait pour se faire plaisir sans réfléchir. »</p> <p>Terroir des Terrasses du Larzac, Vin de France</p> <p>Cépages : Carignan blanc, Carignan gris</p>		28€
<p>DOMAINE JOSEPH MELLOTT « LES ORMAUX »</p> <p>« Un blanc élégant et minéral qui illumine le palais. Il incarne la finesse et le caractère d'un Sancerre. »</p> <p>Vallée de la Loire, AOP Sancerre</p> <p>Cépage : 100% Sauvignon blanc</p>		46€
<u>LES VINS BLANCS FRUITÉS ET GOURMANDS</u>		
<p>FAMILLE JM CAZES « MONTAGNE NOIRE, VIOGNIER »</p> <p>« Un Viognier du Minervois, aromatique, solaire et floral, taillé pour le plaisir dès la première gorgée. »</p> <p>Terroir du minervois, IGP Pays d'Oc</p> <p>Cépage : 100% Viognier</p>	6€	28€
<p>DOMAINE PIERRE GAILLARD « ROUSSANNE »</p> <p>« Ce vin blanc plein de charme, qui enveloppe le palais met en valeur l'expression complexe de la Roussanne. »</p> <p>Vallée du Rhône, Vin de pays collines Rhodaniennes</p> <p>Cépage : 100% Roussanne</p>		38€

Sélection de vins rouges

12CL 75CL

LES ROUGES D'APÉROS ET DE PARTAGE

DOMAINE GÉRARD BERTRAND « LE CORBIÈRE DE GEORGES »

« Quand Georges s'invite chez Joseph, ça donne un rouge de caractère qui se boit (très) facilement »

AOP Corbières

Cépages : Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Carignan

4€ 22€

DOMAINE HAUT-LIROU « CINSULT »

« Le vin de copain par excellence, fruité et désaltérant, à déguster même frais. »

Terroir du Pic-Saint-Loup, Vin de France

Cépage : 100% Cinsault

4€ 22€

FAMILLE ORLIAC « LE LOUP DANS LA BERGERIE »

« Une bombe de fruit hyper gourmande c'est le vin facile qui fait l'unanimité. »

Terroir du Pic-Saint-Loup, IGP Pays d'Hérault

Cépages : Grenache noir, Syrah, Carignan

5€ 26€

MAS DE LA SERRANNE « LES GRIOTTIERS » TERRASSE DU LARZAC

« Le goût du sud et du soleil, l'élégance du terroir tout en finesse. Un rouge stylé qui ne vous fatiguera pas le palais. »

AOP Terrasses du Larzac

Cépages : Cinsault, Syrah, Carignan et Grenache

6€ 28€

Sélection de vins rouges

75CL

LES ROUGES DE TABLE ET DE DÉGUSTATION

DOMAINE FRANÇOIS VILLARD « APPEL DES SEREINES »

31€

« Une Syrah envoûtante, poivrée et terriblement généreuse.

Toute la fougue de la Vallée Rhône Nord. »

Vallée du Rhône, Vin de pays des collines Rhodaniennes

Cépage : 100% Syrah

DOMAINE DU CLOS DES FÉES « LES SORCIÈRES »

36€

« Un vin de caractère qui déploie une explosion de fruit noir et d'épices méditerranéennes.

Velouté et profond, Fidèle au style du domaine. »

AOP Côtes du Roussillon,

Cépages : Carignan noir, Grenache noir et Syrah

DOMAINE PIERRE GAILLARD - SAINT-JOSEPH

58€

« Une structure noble et puissante, un boisé fondu et une complexité qui accompagnera votre repas. »

Le Nom de la maison, le prestige du Rhône.

AOP Saint-Joseph

Cépage : 100% Syrah

Digestifs

	VERRE	BOUTEILLE
Get 27 / Get 31	10€	100€
Bailey's	10€	
Limoncello	10€	
Amaretto	10€	
Cointreau	10€	
Brusnel Calvados Beaujour 4cl	6€	

Rhums

Bacardi Carta Oro	10€	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>		
Dillon <i>Rhum blanc martiniquais</i>	9€	
Bumbu Original	11€	
Bumbu Cream	11€	

Cognacs

Rémy Martin VSOP	12€	
------------------	-----	--

UN LIEU



Tandem
groupe

DÉCOUVREZ NOS ÉTABLISSEMENTS :



SUIVEZ-NOUS : @CAFEJOSEPH

3 PLACE JEAN JAURÈS, 34000 MONTPELLIER