



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€

*SAMEDI 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€
(DISHERS ONLY)

Menu enfant 12€

Steak haché OU Poulet croustillant
OU Poisson pané
+ 1 sirop à l'eau
+ Minis muffins chocolat et caramel

Children's menu 12€

Chopped steak OR Crispy chicken OR
Breaded fish
+ 1 water syrup
+ Chocolate and caramel mini muffins



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

Les Entrées

Velouté de Butternut - 9€
Aux notes de cannelle

Friand Maison - 10€
Jambon cru, Comté et béchamelle

♥ **Blini saumon fumé -13€**
Blini maison, crème ciboulette et oignons

Vol-au-vent - 11€
Garnis de poulet et de crème champignons

Butternut grillé - 9€
Mousse de chèvre et noix de cajou torréfiées

Magret de canard - 9€
*Toasts de pain d'épices maison,
confit d'oignon (x3)*

Les Salades

♥ **Salade César - 21€**
*Œuf mollet, filet de poulet pané, parmesan,
petits croûtons, poitrine grillée, tomates,
salade, sauce César maison*

Salade de chèvre chaud - 19€
Toasts de chèvre chaud, miel et lard grillé

Salade de patate douce - 17€
*Magret de canard tranché, mozzarella,
miel, roquette*

Starters

Butternut cream soup - 9€
With notes of cinnamon

Friand Maison - 10€
Cured ham, Comté and béchamelle cheese

♥ **Smoked salmon blini -13€**
Homemade blini with chive and onion cream

Vol-au-vent - 11€
Garnished with chicken and creamy mushrooms

Grilled butternut - 9€
Goat's cheese mousse with roasted cashew nuts

Duck breast - 9€
*Homemade gingerbread toast with
onion confit (x3)*

Salads

♥ **Caesar salad - 21€**
*Soft-boiled egg, breaded chicken fillet,
parmesan cheese, croutons, grilled breast,
tomatoes, salad, homemade Caesar dressing*

Warm goat cheese salad - 19€
*Toast with warm goat's cheese, honey
and grilled bacon*

Sweet potato salad - 17€
Sliced duck breast, mozzarella, honey, arugula



Plats

Pièce du boucher - 21€

Frites fraîches, salade. Sauce au choix : Poivre, fondue d'échalotes ou roquefort

Burger du Joseph, frites fraîches - 21€

Pain de notre boulanger, steak haché 180gr, cheddar fumé, cheddar rouge, tomates, compotée d'oignons, sauce cocktail

♥ Coquillettes crémeuses à la truffe - 18€

Jambon blanc

Dos de cabillaud - 22€

Riz Vénéré, crème citronnée échalotes

Cuisse de canard confite -26€

Gratin Dauphinois

Côtelettes d'agneau -27€

Purée de patate douce et citron vert, jus au thym

Tartare de bœuf classique - 21€

Préparé au couteau, oignons rouges, jaune d'œuf, câpres, sauce Worcestershire, tabasco
Frites fraîches et salade

♥ Croque-Monsieur - 18€

Béchamelle, jambon blanc, beurre ail et fines herbes, mozzarella, emmental.
Frites fraîches et salade

Lobster Roll - 25€

Pain lobster, chair de homard et tourteau, mayonnaise, roquette.
Frites fraîches et salade

Wok Végétarien 🌱 - 19€

Nouilles de riz, choux chinois, edamame, poivrons, oignons, pois gourmands

Dishes

Butcher's piece - 21€

Fresh French fries, salad.
Choice of sauce: Pepper, shallot fondue or Roquefort

Joseph burger, fresh fries - 21€

Bread from our baker, chopped steak 180gr, smoked cheddar, red cheddar, tomatoes, onion compote, cocktail sauce

♥ Creamy coquillettes with truffles - 18€

White ham

Cod fillet - 22€

Vénéré rice, lemon and shallot cream

Duck leg confit -26€

Gratin Dauphinois

Lamb chops -27€

Sweet potato and lime purée, thyme juice

Classic beef tartare -21€

Prepared with knife, red onions, egg yolk, capers, Worcestershire sauce, Tabasco
Fresh French fries and salad

♥ Croque-Monsieur - 18€

Béchamelle, white ham, garlic and herb butter, mozzarella, emmental cheese. Fresh French fries and salad

Lobster Roll - 25€

Lobster bread, lobster meat and crabmeat, mayonnaise, arugula. Fresh French fries and salad

Vegetarian Wok 🌱 - 19€

Rice noodles, Chinese cabbage, edamame, peppers, onions, snow peas

Desserts

Café gourmand - 11€

3 mignardises accompagnées d'une boisson chaude au choix

Assortiment de fromages - 11€

Saint-Nectaire, Cabécou, Comté affiné 4 mois

Crumble Poire / Cannelle - 10€

Servi tiède, caramel beurre salé

Mi-cuit chocolat - 9€

Tuile amande, crumble chocolat blanc

Forêt noire - 8€

Sans alcool

Gourmet coffee - 11€

3 mignardises with your choice of hot beverage

Assorted cheeses - 11€

Saint-Nectaire, Cabécou, Comté 4 months

Pear / Cinnamon Crumble - 10€

Served warm, salted butter caramel

Chocolate mi-cuit - 9€

Almond tuile, white chocolate crumble

Forêt noire - 8€

Alcohol-free



UN LIEU



Tandem
groupe

DÉCOUVREZ NOS ÉTABLISSEMENTS :



SUIVEZ-NOUS : @CAFEJOSEPH

3 PLACE JEAN JAURÈS, 34000 MONTPELLIER