



JOSEPH

La
CARTE



♥ CUISINE FAITE MAISON

LUNDI AU DIMANCHE : 12H - 14H30 / 19H - 22H
VENDREDI ET SAMEDI : SERVICE NON-STOP : 12H - 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 OU Poisson pané OU Steak haché*
+ 1 sirop à l'eau ou jus (orange, pomme, ananas)
+ Mousse au chocolat

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

Children's menu 9,90€

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

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



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

Menu du Joseph

Disponible uniquement le soir

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

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 29,90 €

ENTRÉES :

Velouté de saison OU Œuf parfait façon Meurette

PLATS :

Gnocchis crème de cèpes et burrata crémeuse OU Risotto du Chef

DESSERTS :

Riz au lait OU Brioche perdue

Joseph menu

Available only for diner

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

STARTER + DISH + DESSERT : 29,90 €

STARTERS :

Seasonal cream soup OR Perfect egg Meurette style

MAIN COURSES :

Gnocchi with cep cream and creamy burrata OR Chef's risotto

DESSERTS :

Rice pudding OR French toast

Les Entrées

Foie gras - 18€

Chutney d'oignons et fleur de sel

**Assiette de jambon Serrano
affiné 24 mois - 11€**

Saumon gravlax - 14€

Crème ciboulette

♥ **Œuf parfait façon Meurette - 9€**

*Œuf parfait, oignons, lardons et sauce au vin
rouge*

Velouté de saison - 8€

♥ **Camembert rôti, cœur chorizo grillé - 12€**

Burrata crémeuse - 10,50€

Huile d'olive, focaccia

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 affiné 24 mois,
parmesan frais, tomates confites, pesto*

♥ **Salade Gasconne - 21€**

*Foie gras, magret de canard snacké, œuf parfait,
oignons, tomates confites*

Starters

Foie gras - 18€

Onion chutney and fleur de sel

**Plate of 24-month
aged Serrano ham - 11€**

Gravlax salmon - 14€

Chive cream

♥ **Perfect egg Meurette style - 9€**

Perfect egg, onions, bacon and red wine sauce

Seasonal cream soup - 8€

♥ **Roasted Camembert, grilled chorizo - 12€**

Creamy burrata - 10,50€

Olive oil, focaccia

Salads

Caesar Salad - 19€

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

Italian Salad - 21€

*Creamy burrata cheese, 24-month aged cured
ham, fresh parmesan cheese, sun-dried tomatoes,
pesto*

♥ **Gascon Salad - 21€**

*Foie gras, seared duck breast, soft-boiled egg,
onions, sun-dried tomatoes*

Plats

Demi magret de canard - 24€

Cuit en basse température, mille feuille de pommes de terre, réduction orange café

♥ Burger montagnard (Supp bacon +2€) - 19,5€

Steak haché façon bouchère 180g, salade, tomates, oignons confits, sauce au lard et Reblochon, frites fraîches

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

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

Tartare à l'italienne - 21€

Au couteau, tomates confites, pesto, parmesan frais, frites fraîches, salade

Pavé de saumon rôti - 19€

Ratatouille et huile persillée

♥ Risotto végété du chef - 16€

Céleri-rave, parmesan frais

♥ Gnocchis crème de cèpes et burrata crémeuse - 16€

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

Jambon blanc cuit, emmental, mozzarella, béchamel, frites fraîches, salade

Rib's de porc - 21€

Basse température, écrasé de pommes de terre

Filet de boeuf (Façon Rossini +5€) - 24€

Sauce béarnaise, frites fraîches, salade

Supplément sauce : Béarnaise / barbecue +2€

Supplément garnitures : Écrasé de pommes de terre : 5€ / ratatouille : 3€ / salade : 2€ / frites fraîches : 5€

Dishes

Half duck breast - 24€

Cooked at low temperature, potato mille-feuille, orange and coffee reduction

♥ Mountain burger

(bacon supplement +2€) - 19,5€

180g butcher-style minced beef patty, salad, tomatoes, caramelised onions, bacon and Reblochon cheese sauce, fresh chips

Joseph's burger (bacon supplement +2€) - 19€

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

Italian-style tartare - 21€

Hand-chopped, caramelised tomatoes, pesto, fresh parmesan, fresh chips, salad

Roasted salmon steak - 19€

Ratatouille and parsley oil

♥ Chef's vegetarian risotto - 16€

Celeriac, fresh parmesan cheese

♥ Gnocchi with cream of porcini mushrooms and creamy burrata cheese - 16€

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

Cooked ham, Emmental cheese, mozzarella, béchamel sauce, fresh chips, salad

Pork ribs - 21€

Low temperature, mashed potatoes

Beef fillet (Rossini style +5€) - 24€

Béarnaise sauce, fresh chips, salad

Sauce supplement: Béarnaise / barbecue +2€

Side dish supplement : Mashed potatoes : 5€ / ratatouille : 3€ / salad : 2€ / fresh chips : 5€

Desserts

Café gourmand - 10€

Mignardises du moment

Assiette de fromages - 12€

Assortiment de 3 fromages

♥ **Tiramisu pistache - 9,5€**

Fleur d'oranger et éclats de pistache

Mousse au chocolat - 7€

Crème brûlée - 8€

Brioche perdue - 11€

Caramel beurre salé et chantilly

Riz au lait - 9€

Riz soufflé, caramel beurre salé

♥ **Tarte tatin - 8€**

Caramel beurre salé, crème fraîche

Gourmet coffee - 10€

Petit fours of the moment

Cheese platter - 12€

Assortment of 3 cheeses

♥ **Pistachio tiramisu - 9,5€**

Orange blossom and pistachio pieces

Chocolate mousse - 7€

Crème brûlée - 8€

French toast - 11€

Salted butter caramel and whipped cream

Rice pudding - 9€

Puffed rice, salted butter caramel

♥ **Tarte tatin - 8€**

Salted butter caramel, crème fraîche



Rosés

ENFIN LE VIN

Grenache, Cinsault

Belle fraîcheur avec des arômes de fraise, gelée de groseille et melon, bouche lactée avec une légère sucrosité.

12CL 75CL

5€ 24€

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT GRIS DE GRIS

IGP Sable de Camargue - Cinsault, Grenache noir, Grenache gris

Vin fruité aux arômes de fruits blancs (pêche, poire)

6€ 26€

♥ DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE - ROSÉ DE RÊVE

IGP VIN DE FRANCE - Cinsault, Syrah, Grenache

Tonic et aromatique porté sur le pamplemousse

7€ 29€

MINUTY PRESTIGE

IGP CÔTES DE PROVENCE - Cinsault, Syrah, Tibouren, Grenache

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

5€

24€

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

LE LOUP DANS LA BERGERIE

6€

28€

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

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

LE CLOS DU SERRES SAINT-JEAN

7€

32€

AOP TERRASSES DU LARZAC - Cinsault, Syrah, Grenache

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

DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE - ROUGE DE RÊVE

7€

32€

IGP VIN DE FRANCE - Syrah, Grenache

Vin de caractère poivré et fruité

L'ART DE VIVRE GÉRARD BERTRAND

34€

AOP LANGUEDOC - Mourvèdre, Syrah, Grenache

Élégant et complexe, un vin équilibré et généreux

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE

48€

TERRASSES DU LARZAC - Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache

Complexe et élégant sur la garrigue et les épices douces

Digestifs

Get 27 / Get 31 / Menthe citron

Baileys

Limoncello

Amaretto / Sour

Cointreau

Brusnel Calvados Beaujour 4cl

VERRE

BOUTEILLE

10€

100€

10€

10€

10€

10€

6€

Rhums

Bacardi Carta Oro

Bacardi Spiced

Diplomatico Reserva *Venezuela*

Planteray coco

*Assemblage de rhum blanc et rhum vieux de 3 à 4 ans puis enrichit
à la noix de coco*

3 Rivières

10€

100€

11€

100€

11€

120€

12€

120€

10€

100€

Cognacs

Le Palin

Hennessy VS France

10€

14€

140€

UN LIEU



Tandem
groupe

DÉCOUVREZ NOS ÉTABLISSEMENTS :



SUIVEZ-NOUS : @CAFEJOSEPH

3 PLACE JEAN JAURÈS, 34000 MONTPELLIER