

JOSEPH

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€
(DISHES ONLY)

Menu du Joseph

DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR LE DÎNER

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

AVAILABLE FOR DINER ONLY

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

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, French fries OR Breaded fish, French fries
+ 1 water syrup
+ Chocolate mousse OR Scoop of ice cream



CUISINE FAITE MAISON

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

VENDREDI - FRIDAY : 12H - 14H30 / 19H - 23H - SAMEDI - SATURDAY : NON-STOP : 12-23H

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 dressing*

Greek salad - 17€

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

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

Pâtes

Rigatoni alla Norma - 16€

Aubergines, tomates, parmesan frais et basilic

♥ Conchiglie à la truffe d'été - 22€

Tagliatelle, crème de parmesan - 15€

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

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

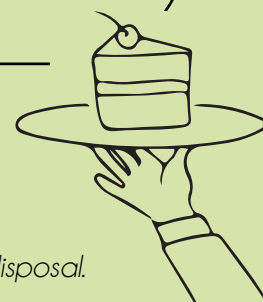
Semi-cooked chocolate - 9€

♥ 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 aérée, garnie de fruits frais, reflète la grâce et la finesse de la célèbre danseuse !



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

Les Vins

Nos pichets* 50cl - 12€

Rosé

DOMAINE LES CAYOLLES

IGP PAYS D'OC - Grenache, Cinsault, Syrah

Un vin que l'on prend plaisir à déguster de l'apéritif à la fin du repas

Blanc

DOMAINE LES CAYOLLES

IGP PAYS D'OC - 100% Grenache blanc

Un Grenache blanc particulièrement vif et aromatique

Rouge

DOMAINE LE CELLIER DU PIC

IGP PAYS D'OC - 100% Merlot, Grenache

Très souple en bouche

* Disponible uniquement dans le cadre de la restauration



Rosés

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)

12CL 75CL

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

LE JOYAU DE JOY IGP *CÔTES DE GASCOGNE*

100% gros Manseng

Un vin blanc moelleux avec un parfait équilibre entre le fruit, la sucrosité et la fraîcheur

6€ 26€

J.M CAZES « MONTAGNE NOIRE » IGP *PAYS D'OC*

100% Viognier

Longue et harmonieuse dévoilant des notes minérales et florales

5€ 26€

DOMAINE DU PETIT CHAUMONT CHARDONNAY

IGP *SABLE DE CAMARGUE* - 100% Chardonnay

Onctueux et gourmand, ce chardonnay vous accompagnera de l'apéritif jusqu'au fromage.

6€ 28€

♥ DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE - BLANC DE RÊVE

IGP *VIN DE FRANCE* - Chardonnay, Sauvignon

Frais et aromatique porté sur le fruit blanc

7€ 29€

CHÂTEAU LA NÉGLY - BRISE MARINE

IGP *Coteaux-du-Languedoc La Clape*

Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Marsanne, Roussanne, Rolle, Picpoul -

Un nez de fleurs, d'agrumes et de touches de miel, une bouche complexe et très ronde

34€

CHÂTEAU PUECH HAUT « TÊTE DE BÉLIER »

IGP *COTEAUX DU LANGUEDOC*

Roussane, Marsanne, Grenache blanc, Viognier

Vin gourmand et fruité à déguster avec un poisson ou à l'apéritif

39€

MAS DES ARMES « LES HEURES BLANCHES »

IGP *PAYS DE L'HÉRAULT* - Vermentino, Sauvignon

Frais et exotique (ananas et citron vert), la bouche est vive, fraîche et très désaltérante

42€

DOMAINE GAUBY « LES CALCINAIRES »

IGP *CÔTE CATALANE*

Muscat 50%, Maccabeu 20%, Chardonnay 30%

Arômes de fruits frais, d'ananas, des notes mentholées et citronnées avec une finale sur la fraîcheur et la minéralité

64€

Rouges

	12CL	75CL
LE LOUP DANS LA BERGERIE <i>IGP D'HERAULT - 80% Grenache, 15% Syrah, 5% Carignan, Cinsault . Bel équilibre, tout en rondeur et en souplesse, avec une finale très fruitée</i>	6€	28€
LE CLOS DU SERRES SAINT-JEAN  <i>AOP TERRASSES DU LARZAC - Cinsault, Syrah, Grenache</i> 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 <i>IGP VIN DE FRANCE</i> <i>Syrah, Grenache</i> Vin de caractère poivré et fruité	7€	32€
L'ART DE VIVRE GÉRARD BERTRAND <i>AOP LANGUEDOC</i> <i>Mourvèdre, Syrah, Grenache</i> Élégant et complexe, un vin équilibré et généreux		34€
CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE <i>TERRASSES DU LARZAC</i> <i>Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache</i> Complexe et élégant sur la garrigue et les épices douces		48€
MAS DES DISCIPLES PREMIERE PIERRE  <i>TERRASSES DU LARZAC</i> <i>70% Syrah - 25% Grenache - 5% Mourvèdre</i> Belle fraîcheur, tanins fondus, palette aromatique de garrigue, de girofle		54€
 LA GRANDE SIESTE FANTASME <i>IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT</i> <i>100% Syrah - Tanins riches et enrobés, offrant une belle sensation de longueur et d'élégance en finale</i>		66€



les TAPAS

À PARTIR DE 18H



Planche Joseph - 21€

Saint-Nectaire, Cabeccou, Comté 4 mois, Rosette, jambon Serrano, Coppa

♥ Planche Joséphine - 28€

Houmous de tomates séchées, chorizo grillé x3, frites fraîches, Saint-Nectaire, Cabeccou, nachos cheddar, mini burger x2

Patatas Bravas - 6€

Pommes de terre sautées, sauce Bravas

Cheesy Garlic Bread - 10€

Pain hot-dog, ail et fines herbes, trio de fromages

Houmous de tomates séchées - 6€

Sésame et jus de citron

♥ Guacamole & Nachos - 11€

Guacamole maison, avocat frais, tortillas de maïs

Nachos au cheddar - 7€

Tortillas de maïs, sauce cheddar maison

Toast de saumon fumé - 12€

Pain tranché, crème ciboulette, oignon

Chorizo grillé - 8€

♥ Camembert rôti au miel - 14€

Dans sa focaccia

Minis burgers x5 - 10€

Pain au sésame, viande hachée, salade, cheddar, ketchup

Frites fraîches - 5€

l'afterwork du JOSEPH

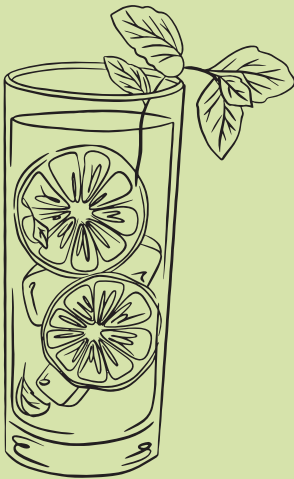
Les boissons

♥ 17h - 20h

PINTE BLONDE (50cl) - 4€

MOJITO - 6€

VIRGIN MOJITO - 4€



Formule à partager

♥ 18h - 20h

1 BOUTEILLE DE VIN

+

1 PLANCHE DE TAPAS*

(sur une sélection de 3 tapas proposés)

24€

