

LES PLATS

MENU

Chez la Jo.

FAUX-FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE — 24 €

FILET DE TRUITE, BEURRE BLANC AU CITRON, CROZETS — 25 €

SALADE PAYSANNE : POMMES DE TERRE, LARDONS, ŒUF, CROÛTONS ET DÉS DE FROMAGE — 18 €

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE — 22 €

TARTARE DE BŒUF XXL — 30 €

BURGER SAVOYARD, POMMES GRENAILLES : STEAK HACHÉ, TOMME DE SAVOIE ET JAMBON CRU — 20 €

FUSILLI À LA TRUFFE, CHIFFONNADE DE JAMBON CUIT À LA TRUFFE — 23 €

LES FORMULES

DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 18,90€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 15,90€

PLAT DU JOUR 13,90€

A PARTAGER

SAUCISSON SEC SUR PLANCHE 7 €

TERRINE OU PÂTÉ - 90GRS 5,90 €

Terrine de boudin Basque
Pâte aux poivrons de piquillo
Pâte de campagne

MENU ENFANT

Pour les jeunes gourmets jusqu'à 12 ans.
Portions adaptées des mets à la carte.

12€

ENVIE SUCRÉE

GAUFRE AU NUTELLA 4,50€

GAUFRE AU SUCRE 4€

POT DE GLACE 4,50€

NOS COCKTAILS

PUNCH DE TATIE

Rhum des caraïbes, sirop de fèves de tonka, de vanille et d'épices, purée de fruits de la passion et jus de citron

10€

MAMA CHERRY

Amaretto, jus d'orange, jus de citron, liqueur de cerise

10€

ELIXIR DES FRÈRES

Gin, fleur de sureau, jus de citron & chartreuse verte

10€

MERRY BERRY

Bourbon, sirop d'épices artisanal, eau, jus de citrons frais pressés, purée de myrtilles

10€

