

Josy

BIÈRE PRESSION

	25cl / 50cl
Josy 4,7° Blonde, Alsacienne légère, fraîche et craquante	3,5€ / 6,5€
Britt blanche 4,8° Blanche Bretonne douce, désaltérante et légèrement épicée	4€ / 7,5€
Sant Erwann IPA 7° Abbaye Bretonne à l'amertume tranchante et équilibrée	4,5€ / 8,5€
Cadette IPA 5,6° IPA des Hauts de France, douce, fruitée et légère, aux notes de fruits jaunes	5€ / 9€
Monk's Stout 5,2° Stout Belge douce aux notes caramel, chocolat et malt grillé	4,5€ / 8,5€
LBF Triple 8° Bière triple Francilienne, infusée d'écorces d'orange et de coriandre, aux notes de banane.	4,5€ / 8,5€
Bacchus Framboise 5° Lambic Belge rafraîchissante, douce et acidulée aux notes de framboise et de malts torréfiés	4,5€ / 8,5€
LBF Neipa 6,2° New England IPA Francilienne trouble et juteuse, avec une faible amertume et aux notes exotiques	4,5€ / 8,5€
Crat'r Volcanic 6° American Pale Ale Cantalienne à l'amertume franche et au nez rose/litchi	5€ / 9€
Tongerlo Abbaye 6° Abbaye Belge biscuitée et gourmande	4,5€ / 8,5€
Orange Mecanik 7° Blonde Alsacienne, ronde et chaleureuse, au miel d'acacia, brassée avec des houblons aromatiques	5€ / 9€
Cidre Fils de pomme 5,5° Cidre Brut bio aux fines bulles et au fruité sec	4,5€ / 8,5€

SOFT/BOISSON CHAUDE

Café, décaféiné ou noisette simple 2,2€ / double 4,4€
Café crème 4,5€
Chocolat chaud 4,2€
Cappuccino 5€
Irish coffee 9€
Thé Mariage Frères 5€
Perrier 33cl 4,5€
Limonade Bio 33cl 4,5€
Jus de fruits Bio 25cl 4,5€
Orange pressée 25cl 5,5€
Citron pressé 12,5cl 5,5€
Coca Cola 33cl 4,5€
San Pellegrino, Vittel 1L 6€
Thé glacé maison 33cl 5€
Red Bull 25cl 5€
Ginger beer La French 25cl 5€
La French tonic ou agrumes 25cl 4,5€



À PARTAGER

Planche de charcuterie ou fromage 18€	Focaccia, stracciatella, tomate confite, roquette et huile d'olive à l'ail noir 9€
Planche mixte 21€	Tacos de ceviche de cabillaud, guacamole et coriandre 10€ (3 pièces)
Castaniù (frites, cantal et lard fumé croustillant) 7,5€	Bhajji d'oignon de Roscoff, sauce fromage blanc ail et ciboulette 8€ (6 pièces)
Frites de patate douce, moutarde légère miel et épices 6€	Croquette chèvre frais/pomme de terre et ketchup Josy 10€ (6 pièces)
Frites, mayonnaise 5€	
Arancini de sardine, mayonnaise à la bière 9€ (6 pièces)	
Pépites de poulet fermier au corn flakes, sauce barbecue 10€	

ET PLEIN DE BOUTEILLES ET DE CANETTES DANS NOS FRIGOS ! VIENS VOIR !

VIN BLANC

Mas de la tour, Chardonnay IGP OC
Domaine Lamourette, Sauvignon AOP Touraine
Pouilly Fumé «Les Loges» Domaine Marchand

	12,5cl	50cl	75cl
Mas de la tour, Chardonnay IGP OC	4,5€	16€	24€
Domaine Lamourette, Sauvignon AOP Touraine	5€	18€	27€
Pouilly Fumé «Les Loges» Domaine Marchand	7,5€	28€	40€

VIN ROUGE

Château du Grand Caumont, Domaine Mouglin
Cuvée Initiale, Syrah, pays d'Oc
Le Cellier des Chartreux, Côtes du Rhône AOC
Coup de Foudre, Domaine Lionel Manigand, Brouilly AOP

Château du Grand Caumont, Domaine Mouglin	5€	18€	27€
Cuvée Initiale, Syrah, pays d'Oc	5€	18€	27€
Le Cellier des Chartreux, Côtes du Rhône AOC	5,5€	20€	29€
Coup de Foudre, Domaine Lionel Manigand, Brouilly AOP	6€	22€	30€

VIN ROSÉ

Mas de la tour, IGP OC
Côteaux Varois en Provence AOP

Mas de la tour, IGP OC	5€	18€	27€
Côteaux Varois en Provence AOP	6€	22€	30€

LES BULLES

Imaginarium Pétillant, Blanc de Blancs
Champagne Barthélemy, Pinot

Imaginarium Pétillant, Blanc de Blancs	-	-	35€
Champagne Barthélemy, Pinot	9€	-	55€

COCKTAIL

PELÉ 9€
Vodka, crème de pêche, triple sec, jus de citron bio, cordial de vanille et thym

SUZANNE 9€
Vodka française bio, liqueur de litchi, crème de mûre, jus de yuzu, jus de citron bio et cordial de citronnelle

JONAH 9€
Gin français, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus de citron bio, concombre pressé et menthe fraîche

CHICHARITO 10€
Mezcal Joven, triple sec, jus de citron vert et cordial bio

TYSON 10€
Bourbon, amaretto, jus de citron vert, Angostura bitter, citron sauvage et sirop de romarin

USAIN 10€
Rhum Jamaïca, ginger beer, citron vert, jus d'ananas et sirop d'orchidée

DIEGO 10€
Vodka française bio, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron bio, sirop de verveine et bière blanche

ET LES AUTRES... 8€

ALCOOL (rhum, whisky, vodka, gin...)
avec soda... 9€

COCKTAIL SANS ALCOOL

MICHEL 8€
Crème de coco, jus d'ananas, jus de passion et sirop de grenadine

SERGE 9€
Gin sans alcool, sirop d'hibiscus, jus de citron, tonic et concombre

MARIE JOSÉ 8€
Ginger beer, jus de pomme, eau pétillante, citron, feuille de menthe et basilic



PLATS / SALADES

Gratin de macaroni gratiné au vieux cheddar 17€
Porc confit tout doucement à la sauce barbecue, champignon de Paris, petite roquette, noix et crème de balsamique

Cabillaud en tempura 20€
Mayonnaise à la bière, sucrine à l'échalote, câpre et frites allumettes

Faux filet 250g 22€
Sauce chimichurri, trévis, haricots verts et ail frit

Plat de la semaine 19€ (du lundi au vendredi)
Regarde l'ardoise...

Dhal de lentilles corail 17€
Au lait de coco, curry rouge et tomate, riz basmati, fenouil, grenade, amande, coriandre, sésame et yaourt aux épices

Salade César 17€
Salade romaine, poulet fermier croustillant, bacon, parmesan, tomate cerise, radis, croûton, oeuf et sauce anchoïade

Salade de la semaine 17€ (du lundi au vendredi)
Là aussi, regarde l'ardoise



DESSERTS

Cheesecake mangue et ananas 8€
Gros cookie fondant chocolat et beurre de cacahuète 8€
Pancake banane moelleux sirop d'érable et noisette torréfiée 8€
Granola de yaourt grec aux fruits de saison 8€
Dessert de la semaine regarde l'ardoise 8€ (du lundi au vendredi)



Ouvert 7 jours sur 7
Service continu de 12h à 23h30
Brunch samedi et dimanche de 12h à 16h

