

# Josy

The  
GASTANIÙ  
FAMILY

PUB SPORT

CUISINE



BIERE / SOFT

25cl   50cl	BIÈRE PRESSION
3,5€   6,5€	<b>JOSY 4,7°</b> Blonde Alsacienne légère, fraîche et craquante
4€   7,5€	<b>BRITT BLANCHE 4,8°</b> Blanche Bretonne douce, désaltérante et légèrement épicée
4,5€   8,5€	<b>SANT ERWANN IPA 7°</b> IPA Bretonne à l'amertume tranchante et équilibrée
5€   9€	<b>CADETTE IPA 5,6°</b> IPA des Hauts de France, douce, fruitée et légère aux notes de fruits jaunes
4,5€   8,5€	<b>AZIMUT CHOCO STOUT 5°</b> Brune Bordelaise, fluide et savoureusement brassée avec du cacao
4,5€   8,5€	<b>LA MERE TAP' DUR 8°</b> Bière triple de haute fermentation, puissante, équilibrée et maltée

## 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 5€

## BIÈRE SANS ALCOOL

**Jade Blonde Bio 0° 25cl 6€**  
Blonde Française savoureuse et rafraichissante

**Edmond Blanche 0° 33cl 7€**  
Bière de blé rafraichissante, aux notes d'agrumes et de citronnelle

**Kastell Rouge 0° 33cl 7€**  
Bière à la cerise, douce à la mousse onctueuse

**Cidre fils de pomme 0° 33cl 7€**  
Cidre Bio très frais au bel équilibre

## À PARTAGER

Planche de charcuterie ou fromage 18€  
Planche mixte 21€  
Castaniù (Frites, cantal et lard fumé croustillant) 8€

Frites de patate douce,  
moutarde légère miel et épices 7€  
Frites, mayonnaise à la bière 6€

Houmous de haricot blanc  
zaatar, pignon, tartare de tomate confite,  
mouillettes de focaccia 9€

Pépites de poulet fermier au corn flakes,  
sauce barbecue 10€

Croquette saint nectaire/pomme de terre  
et chorizo | 6 pièces 10€

Focaccia, stracciatella, tomate confite,  
roquette et huile d'olive à l'ail noir 9€

Tacos de crabe, guacamole et coriandre  
3 pièces 10€

Accras de cabillaud/patate douce  
fromage blanc ail/ciboulette 11€

4,5€   8,5€	<b>BIERE DU MOMENT</b> Demandes au staff avant qu'il n'y en ai plus
4,5€   8,5€	<b>AZIMUT NEIPA 6°</b> Bière Bordelaise houblonnée juteuse, peu amère aux notes de fruits tropicaux
5€   9€	<b>CRAT'R VOLCANIC 6°</b> American Pale Ale Cantalienne à l'amertume franche et au nez rose/litchi
4,5€   8,5€	<b>CRAT'R AMBREE 7°</b> Ambrée Cantalienne gourmande et généreuse, aux notes caramel
5€   9€	<b>ORANGE MECANIK 7°</b> Blonde Alsacienne, ronde et chaleureuse, au miel d'acacia, brassée avec des houblons très aromatiques
4,5€   8,5€	<b>CIDRE FILS DE POMME 5,5°</b> Cidre Brut bio aux fines bulles et au fruité sec

## SOFT

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€  
Schweppes Ginger beer 20cl 5€  
Schweppes tonic ou agrumes 25cl 4,5€

## BIÈRE BOUTEILLE À PARTAGER (75CL)

**RINCE COCHON 8,5° 17€**  
Pale Ale Belge ronde aux notes sucrées, légèrement houblonnée, gourmande et généreuse

**KASTEEL TRIPLE 11° 18€**  
Bière triple, raffinée, aux arômes fruités et aux nuances épicées

**WESTMALLE TRIPLE 9,5° 18€**  
Bière triple trappiste aux notes fruitées et houblonnées

**BOON KRIEK 4° 18€**  
Bière lambic traditionnelle aux arômes de cerise

**COCKTAIL**

**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

**OUSMANE 11€**

Rhum épicié, liqueur de mangue, jus d'ananas, jus de citron bio et piment antillais

**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



**LES AUTRES... 9€**

**ALCOOL (rhum, whisky, vodka, gin...) avec soda...**

**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



**VIN**

**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 Mougin  
 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 Mougin	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**

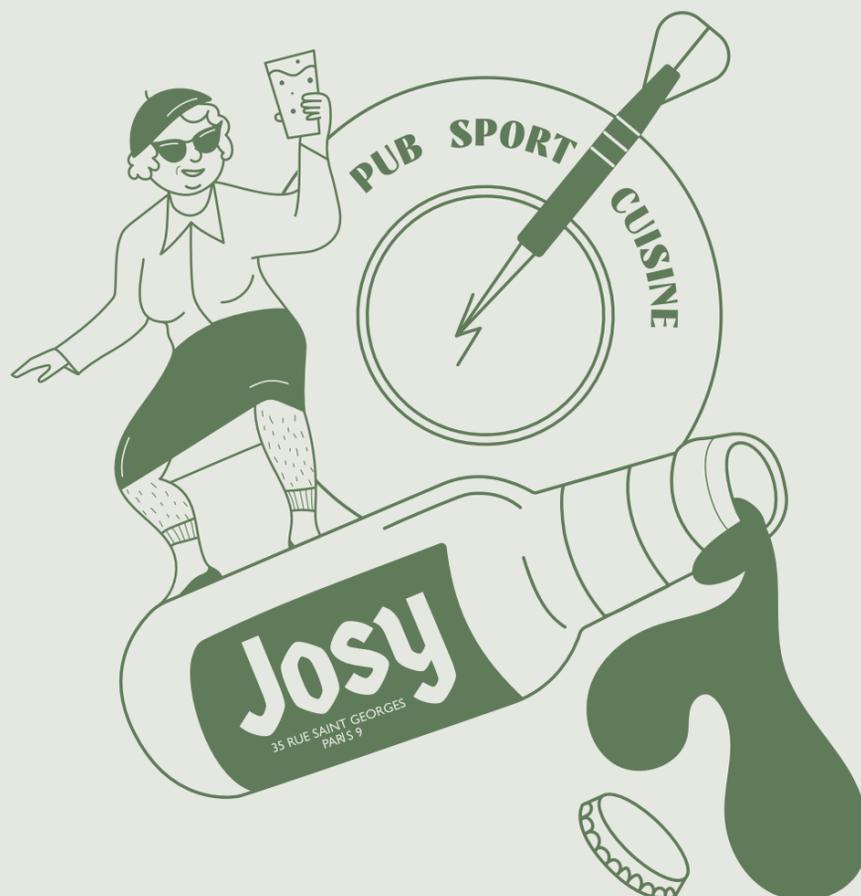
Mas de la tour, IGP OC  
 Côteaux Varois en Provence AOP

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

**LES BULLES**

Le Mousquet, Blanc de blanc  
 Champagne Barthélemy, Pinot

Le Mousquet, Blanc de blanc	-	-	35€
Champagne Barthélemy, Pinot	9€	-	55€



**C'EST QUOI**



**LA CASTANIU FAMILY**