



Les Entrées / Starters

Foie Gras au Torchon & Chutney de Poires aux Épices **20.00€**

Foie Gras au Torchon, Spicy Pear Chutney

Mille-Feuille de Thon mariné et brûlé aux Agrumes, Mangue et Mâche **17.00€**

Tuna Mille Feuille marinated and roasted with Citrus, Mango and Salad

Farcis Niçois **17.00€**

Niçois Farcis

Sauté de mini Poulpes à la Provençale **18.00€**

Provençale Octopus stir-fry

Les Salades / Salads

Salade César Traditionnelle **18.00€**

Traditional Caesar Salad

Salade d'Avocats, Saumon Fumé, Pomme Granny Smith **19.00€**

Avocado Salad, Smoked Salmon, Granny Smith Apple

Salade Détox du « Joseph » **17.00€**

Detox Salad

Salade d'Artichauts Violets, Anchois, Parmesan **20.00€**

Purple Artichokes Salad, Anchovies, Parmesan

Prix nets, service compris. TVA incluse

Les Assiettes du Joseph / The Joseph's Plates

Assiette Niçoise (<i>Pissaladière, Truccia, Poivrons Grillés, Crudités avec Anchoïade</i>)	17.00€
<i>Niçoise Plate (Pissaladière, Truccia, Grilled Peppers, Raw Vegetables with Anchoïade)</i>	
Assiette de Charcuterie (<i>Coppa, Bresaola, Saucisson aux truffes, Olives, Cornichons, Radis et Beurre salé</i>)	19.00€
<i>Charcuterie Plate (Coppa, Bresaola, Truffle Sausage, Olives, Gherkins, Radishes and Salted Butter)</i>	

Les Pâtes / Pasta

Tagliatelle sauce Tomates, Aubergines, Courgettes	16.00 €
<i>Tagliatelles with Tomato sauce, Eggplant, Zucchini</i>	
Ravioli Niçois aux Cèpes, Sbrinz Râpé	19.00€
<i>Niçois Ravioli with Mushrooms Sauce, Grated Sbrinz</i>	
Penne sauce Crémeuse à la Truffe, Champignons des Bois	19.00€
<i>Penne with Truffle Creamy Sauce and Wild Mushrooms</i>	
Conchiglioni farçis et gratinés aux Friarielli, Ricotta et Pérugine, Sauce Caciocavallo	19.00€
<i>Stuffed Conchiglioni gratinated with Friarielli, Ricotta and Perugine, Caciocavallo Sauce</i>	

Les Viandes / Meats

Cheeseburger du Chef, Echalotes confites (200g) Chef's Cheeseburger, candied Shallot (200g)	20.00€
Tartare de Bœuf, Mesclun (200g) Beef Tartare, Mesclun (200g)	22.00€
Tagliata de Bœuf, Roquette, Copeaux de Parmesan Beef Tagliata, Rocket, Parmesan Slices	24.00€
Entrecôte de Bœuf, Mesclun (300g) Beef Entrecôte, Mesclun (300g)	26.00€
Cuisse de Poulet Fermier Farçie (350g) Farmer Chicken Leg stuffed (350g)	22.00€
Echine de Porc (200g) Pork Clear Plate (200g)	21.00€

Accompagnements viande au choix : Frites ou Gratin de Pâtes ou Purée Maison /
Meat accompaniments available : French Fries or Pasta Gratin or Homemade Mashed-up Potatoes

Les Poissons / Fishes

L'Assiette du Pêcheur : Thon, Saumon, Turbot ou Daurade, Galette de Riz au Safran, Moules The Fisherman's Plate: Tuna, Salmon, Turbot or Bream, Rice Cake with Saffron, Mussels	25.00€
Trilogie de Seiches, Calamars, Poulpes à la Provençale, Ecrasé de Pommes de Terre Trilogy of Cuttlefish, Squids, Provençal Octopus, Mashed-up Potatoes	25.00€
Saumon à l'unilatéral, Légumes de saison à la vapeur Salmon unilaterally cooked, Seasonal Steamed Vegetables	22.00€
Filet de Loup, poêlée d'Artichauts, Concassé de Tomates et Basilic Sea Bass Fillet, Artichokes stir fry with crushed tomatoes and basil	23.00€

Nos Desserts Maison / Our Homemade Desserts

L'Assiette de Fruits Frais et de Fruits Caramélisés <i>Fresh Fruits and Caramelized Fruits</i>	9.00€
Omelette Norvégienne, Glace Vanille et Fraise, Pignons de Pins et Fruits Confits <i>Norwegian Omelette, Vanilla and Strawberry Ice Cream, Pine Nuts and Candied Fruits</i>	8.50€
Sphère Surprise aux pralinés et compoté de Mûre / <i>Praline Surprise Sphere with Blackberry Compote</i>	9.00€
Crème Caramel / <i>Caramel Cream</i>	9.00€
Tiramisù Nutella / <i>Nutella Tiramisù</i>	9.50€
Café Gourmand : Madeleine Citron, Tapioca au Lait de Coco, Cannelet Bordelais, Crumble aux Fruits & Glace <i>Gourmet Coffee: Lemon Madeleine, Coconut Milk Tapioca, Bordelais Cannelet, Fruit Crumble & Ice cream</i>	11.50€
Sélection de Fromages / <i>Selection of Cheeses</i>	9.00€

Les Glaces / The Ice Cream

La Coupe du « Joseph » <i>3 Boules Dulce de Leche, Coulis Chaud et Croquant, Speculoos, Framboises</i> <i>3 scoops Dulce de Leche, Hot and Crunchy Topping, Speculoos, Raspberries</i>	9.50€
Café ou Chocolat Liégeois	9.50€
Coupe Melba (Fruits de Saison / <i>Seasonal Fruits</i>)	9.50€
Coupe de glace :	1 boule (1 scoop) 3.50€ 2 boules (2 scoops) 6.00€ 3 boules (3 scoops) 7.50€
Parfum des Glaces :	<i>Vanille,Chocolat,Café,Rhum-Raisins,Dulce de Leche, Fraise,Citron,Framboise,Mangue</i> <i>Vanilla,Chocolate,Coffee,Rum-Grapes,Dulce de Leche,Strawberry,Lemon,Raspberry,Mango</i>