

Le Josie

Cuisine d'envie

ENTREES

SALADE CAESAR 12.

Batavia BIO, blanc de poulet breton snacké, sauce Caesar, croûtons, parmesan, tomates BIO.

RAVIOLI MAISON AU BASILIC 10.

Coulis de tomates BIO, stracciatella, crumble aux graines de courges.

OEUF MOLLET, MAÏS ET CHORIZO 11.

Crème de maïs, poêlée chorizo et poivrons BIO, croûtons.

PLATS

BAVETTE DE BOEUF FACON TAGLIATA 26.

Tranchée, accompagnée de salade roquette, graines torréfiées, parmesan, tomates cerises BIO, balsamique et huile d'olive extra. Servie avec pommes darphins et mayo-curry.

POISSON DE NOS CÔTES, DECLINAISON DE COURGETTES 24.

Poisson sélectionné par KERGLAZ, fleur de courgette farcie, spaghetti et caviar de courgettes, crème safran.

CROUSTY VEGE 🌱 20.

Lentilles au curry rouge pané, caviar d'aubergines, concombre et fêta, herbes fraîches.

DESSERTS

FRAÎCHEUR DE FRUIT 10.

Fruits frais de saison, biscuit amandes, crème vanille, sorbet et meringue.

CHOCOLAT et PECAN 11.

rownie au noix de Pécan, crémeux chocolat, praliné, caramel vanille, siphon popcorns.

TÊTE DE MOINE 🧀 9.

Confiture de carottes bio et salade verte, croustillant.

GLACES "MAITRE ARTISAN GLACIER" (la boule) 3.

Sorbets et crème glacée FLEUR DE GLACES par VINDRET Stephane

MENU ENFANT 13.

Supplément crème fouettée: 1,20.

1 plat (voir avec le chef 🍳)
+sirop à l'eau + 1 boule de glace