

Butcher Joe's

PLANCHE APÉRO *SERVIE LE SOIR UNIQUEMENT* **17,9 €**
SELON ARRIVAGE

	180 GR	360 GR
TARTARE FAÇON BOUCHÈRE <i>CHAROLAIS (ORIGINE FRANCE)</i>	15,9 €	21,9 €
RECETTE DU CHEF		

PIÈCE DU BOUCHER *(SELON ARRIVAGE)* **17,9 €**

TATAKI DE BŒUF *(ORIGINE UE) 200 GR ENVIRON* **18 €**
CŒUR DE RUMSTECK MARINÉ

CHUCK FLAP BLACK ANGUS *(ORIGINE AUSTRALIE) 250 GR ENVIRON* **26,9 €**
TENDRETÉ EXCEPTIONNELLE

Formule midi

PLAT DU JOUR **11,9 €**

ENTRÉE + PLAT DU JOUR **OU PLAT DU JOUR + DESSERT** **15,9 €**

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT **18,9 €**

Salades

CAESAR **15,9 €**
SALADE SELON SAISON, POULET PANÉ MAISON,
CROUTONS PERSILLÉS MAISON, COPEAUX DE PARMESAN,
CACAHUËTES CONCASSÉES, SAUCE CAESAR

BŒUF THAÏ **16,9 €**
SALADE SELON SAISON, POIVRONS, OIGNONS,
MENTHE, CACAHUËTES CONCASSÉES, BŒUF MARINÉ

Joe's Specialities

MAC & CHEESE **12,9 €**
GRATIN DE PÂTES NEW-YORKAIS AU CHEDDAR, BACON

PULLED PORK <i>(ORIGINE FRANCE)</i>	15,9 €	19,9 €	22,9 €
PORC DÉGRAISSÉ & CONFIT EN EFFILOCHÉ	M	L	XL
	200 GR	300 GR	400 GR

FRENCH HOT DOG **16 €**
SAUCISSE DE TOULOUSE *(ORIGINE FRANCE) 140 GR*,
PICKLES DE LÉGUMES, SAUCE CHEDDAR, OIGNONS FRITS

RIBS *(ORIGINE UE) 500 GR ENVIRON* **19 €**
TRAVERS DE PORC FAÇON JOE'S BBQ

Burgers

MAXI BURGER ! RAJOUTEZ UN STEAK DE 150 GR POUR 5 € !
SERVI AVEC FRITES & SALADE

CHEESEBURGER **14,9 €**
STEAK DE 150 GR ORIGINE FRANCE, SAUCE CHEDDAR, PICKLES, SALADE

BACON BURGER **15,9 €**
STEAK DE 150 GR ORIGINE FRANCE, BACON, SAUCE CHEDDAR,
PICKLES, SALADE

JOE'S BURGER **16,5 €**
PULLED PORK 150 GR, SAUCE CHEDDAR, PICKLES, SALADE

CHICKEN BURGER **16,5 €**
POULET PANÉ, OIGNONS FRITS, BACON, SAUCE CHEDDAR, SALADE

FRENCH BURGER *(RECETTE DU MOMENT)* **18 €**

Fish

FISH'N CHIPS *(ORIGINE UE)* **16,9 €**
FILET ENTIER PANÉ MAISON *(SELON ARRIVAGE)*

GRAVLAX SALMON *(ORIGINE UE)* **17,9 €**
SAUMON GRAVLAX MAISON À L'ANETH

Guacamole expérience

PRÉPAREZ VOUS-MÊME VOTRE GUACAMOLE **14,9 €**

Menu enfant

1 BOISSON + 1 MINI BURGER AU CHOIX **OU FISH**
OU STEAK HACHÉ + 1 MINI DESSERT **9,9 €**

Desserts maison

VOIR ARDOISE **6 €**

NOUS TRAVAILLONS CHAQUE JOUR DES PRODUITS FRAIS & FAITS MAISON.
DANS UN SOUCIS DE QUALITÉ CERTAINES RÉFÉRENCES PEUVENT MANQUER.

Cocktails

9 €

- BACARDI MOJITO**
BACARDI CARTA BLANCA, MENTHE, JUS DE CITRON VERT, SUCRE, EAU GAZEUSE
- CAÏPIRINHA**
CACHAÇA LEBLON, CITRON VERT, SUCRE
- CUBA LIBRE**
BACARDI OAKHEART, COCA-COLA, QUARTIER DE CITRON VERT
- BACARDI 8 ANS OLD FASHIONED**
BACARDI 8 ANS, SUCRE LIQUIDE, ANGOSTURA, ZESTE D'ORANGE
- OLD FASHIONED**
BOURBON, SUCRE LIQUIDE, ANGOSTURA, ZESTE D'ORANGE
- AMERICANO**
MARTINI ROUGE, MARTINI BITTER, EAU GAZEUSE
- NEGRONI**
BOMBAY GIN, MARTINI BITTER, MARTINI ROUGE
- MOSCOW MULE**
VODKA, CITRON VERT, GINGER ALE
- COSMOPOLITAN**
VODKA, COINTREAU, CRANBERRIES, CITRON VERT
- SEX ON THE BEACH**
VODKA, SCHNAPPS PÊCHE, CRANBERRIES, ANANAS

Joe's cocktail

RECETTE DU MOMENT 8 €

Bières

	25 CL	33 CL	50 CL
BROOKLYN LAGER IPA	4,5 €		7,5 €
GRIMBERGEN	5 €		8,5 €
BUD		5 €	
CORONA		6 €	
DESPERADOS		6 €	

Softs

CAFÉS	2 €
THÉ, INFUSION	3 €
JUS DE FRUITS ORANGE, ANANAS, TOMATE / 20 CL	3,5 €
COCA-COLA ZÉRO / 33 CL	3,9 €

Rouges

	12 CL	46 CL	75 CL
CÔTES-DU-RHÔNE L'ESPRIT DE SAINT ANDRÉ FRUITÉ ET ÉPICÉ	3,9 €	13 €	20 €
LANGUEDOC (BIO) VIN DE FADA ROND, GOURMAND, TANINS SOYEUX			25 €
RASTEAU LA PINÈDE NEZ DE FRUITS ROUGES, AMPLÉ, STRUCTURÉ			26 €
BEAUME DE VENISE (BIO) GARANCES ÉPICÉ, CORSÉ, TANINS SOYEUX			28 €
TORRES RIOJA ALTOS IBÉRICOS NEZ FLORAL, ARÔMES FRAISE ET FRAMBOISE, ÉPICÉ ET FUMÉ			29 €
SAINT JOSEPH LES MARINIERS DU FLEUVE NEZ DE FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES, SOUPLE, TANINS SOYEUX	6 €		30 €
VACQUEYRAS SANS SULFITES (BIO) LA PINÈDE ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS, NOTES DE RÉGLISSE			35 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CLOS DE L'ORATOIRE NEZ TRÈS FIN, ARÔMES DE FRUITS ROUGES, ÉPICÉ, ÉLÉGANT			60 €

Blancs

	12 CL	75 CL
CÔTES-DU-RHÔNE LA PINÈDE ARÔMES DE FLEURS BLANCHES, ABRICOT ET FRUITS CONFITS	3,9 €	20 €
MÂCON-VILLAGES CHÂTEAU DE NANCELLE NOTES DE FRUITS JAUNES, FIN ET ÉLÉGANT	5,5 €	26 €
CÔTES-DE-GASCOGNE TARIQUET PREMIERES GRIVES GOURMAND, MËLLEUX, NOTES DE FRUITS EXOTIQUES	6 €	28 €

Rosés

	12 CL	46 CL	75 CL
IGP MÉDITERRANÉE AURÉLIA NEZ TRÈS EXPRESSIF DE FRUITS FRAIS ET PETITES FLEURS	3,9 €	13 €	20 €
CÔTES-DE-PROVENCE (BIO) CHÂTEAU FAREMBERT NOTES DE PÊCHE ET FLEURS BLANCHES, FINESSE ET MINÉRALITÉ	5,5 €		26 €
CÔTES-DE-PROVENCE MINUTY M ARÔMES GOURMANDS D'ÉCORCES D'ORANGE ET DE GROSEILLES			30 €

Champagnes

ESTERLIN BRUT / 75 CL	45 €
RUINART BRUT 1729 REIMS / 75 CL	85 €