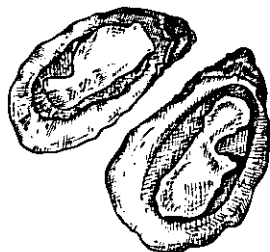


* P/M: Prix du marché

Le Jozéphil

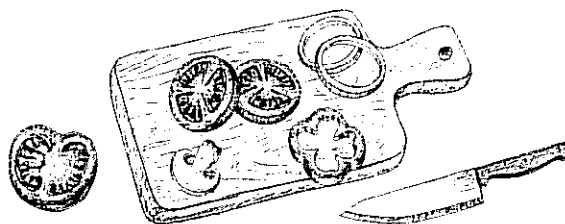
— LES ENTRÉES —

Escargots old fashion gratinés au vieux cheddar	9
Croustillant de confit de canard aux champignons	12
Étagé de boudin, pommes et parmesan	13
Saumon fumé sur crêpe aux herbes et fromage de chèvre	13
Tartine du moment	P/M
Assiette de charcuteries de nos artisans et son foie gras au torchon maison, pour deux	21



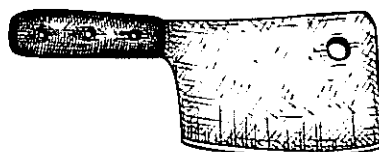
— EN BORD DE MER —

Sélections d'huîtres	2 l'unité
Salade de calamars, poivrons grillés et vinaigrette balsamique	12
Demi-homard mayonnaise	16
Fish and chips, rémoulade et sauce tartare	19
Cocktail de crevettes géantes	22



— SALADES ET SANDWICHS —

Salade césar en pot, chips de pancetta et pilons de poulets	21
Filet de saumon sur salade façon niçoise	22
Cuisse de confit de canard sur verdure et son « écrapou de pétates »	25
Sandwich grillé à la mozzarella de bufflonne, sauce tomate et basilic	16
Sandwich chaud au ris de veau croustillant et crevettes grillées	22



— NOSTALGIE JOZÉPHIL —

Bavette de bœuf à l'échalote et frites	23
Tartare de saumon, citron, basilic et fraises	12 22
Tartare de bœuf classique	15 30
Rognons et ris de veau sautés sauce au xérès et raisins	29
Filet mignon de bœuf à la plancha, bleu fondu et sauce au porto	39