

BIENVENUE CHEZ JO.

C'est l'histoire d'un boucher passionné qui a ouvert ce restaurant pour vous faire découvrir ses plus belles pièces de viande. Jo a sélectionné pour vous les meilleurs produits et vous propose, pour une expérience complète, les plus beaux accords mets et vins.

Très bonne dégustation !

ENTRÉES



Verre de Beaujolais blanc 12cl,
Domaine Cheysson : Vin tout en rondeur, riche, aux arômes de fruits

5€10

Oeuf mayo ou mayo curry

Oeuf, mayonnaise maison, mâche, tomates cerises

3€90

Tomates, Mozzarella Di Bufala

Tartare de tomates, mozzarella Di Bufala 125g, mâche, tomates cerises, pesto

8€20

Camembert rôti

Camembert rôti miel thym, mâche, tomates cerises, toasts

8€90

Planche de Jo

Spianata piccante, pancetta, minisssons, jambon serrano, chèvre cendré, comté

11€90

ASSIETTES GOURMANDES

La César

Salade romaine, tomates cerises, dés de poulet, oeuf dur, parmesan, croûtons maison, sauce César

17€90



Verre de Saint-Nicolas-de-Bourgueil 12cl,
Domaine J-Taluau : Bouquet intense de fruits noirs, vin ferme

5€10

La Provençale

Mélange de salades "mâche & romaine", tomates confites, mousse de chèvre, toasts, jambon Serrano, tomates cerises, pesto, tuiles de parmesan, vinaigrette

17€90



Verre de Madiran 12cl,
Domaine Lalanne : Vin aux arômes de fruits rouges et notes d'épices

5€10

L'Estivale

Mélange de salades "mâche & romaine", pickles de légumes, wakamé, saumon fumé, tomates cerises, poivrons confits, vinaigrette

18€20



Verre de Quincy "Les Nouzats" 12cl,
Domaine V.Renaudat : Vin frais aux saveurs fruitées

5€50

La Fromagère

Mâche, tomates cerises, toasts de chèvre chaud, croustillant de curé Nantais, mozzarella panée, vinaigrette

17€90



Verre de Sancerre rosé 12cl,
Domaine Vacher : Vin frais et aromatique

5€50

Accompagnement supplémentaire 2€80. Sauce supplémentaire 1€20.

NOS SÉLECTIONS

Toutes nos grillades sont cuites au charbon de bois servies avec nos frites maison ou l'accompagnement de votre choix.

Natures ou avec une sauce (poivre, béarnaise, échalotes, moutarde, roquefort, morilles)

BOUVINE



Verre de Saint-Emilion Grand cru 12cl, Château la Fleur Penin

6€50

Vin fin et élégant, puissant et corsé soutenu par les arômes vanillés du chêne

Côte de boeuf - VBF 450g

39€50

Viande persillée et tendre

Entrecôte - VBF 280g

29€90

Viande persillée et goûteuse

Bavette d'aloyau - UE 180g

18€50

Viande Irlandaise, morceau aux fibres longues et serrées, très tendre et gouteux

Onglet de boeuf - UE 220g

21€90

Viande longue et filandreuse

Hampe marinée Barbecue - UE 200g

17€90

Viande longue et filandreuse

Brochette de boeuf marinée cajun (UE) - 180g

18€90

Viande longue et filandreuse

Pavé de rumsteak - VBF 180g

18€50

Viande maigre et goûteuse

Steak haché- VBF XL 300g

18€50

Proposé aussi à cheval sup : 2€

NOTRE SÉLECTION

BOUCHIÈRE

L'agneau



Verre de Cairanne 12cl,

5€50

Domaine des Beauchières : Arômes riches et harmonieux

Souris d'agneau confite - UK 350g

27€90

Le cochon



Verre de Saumur-Champigny "Les Lizières" 12cl,

5€50

Domaine des Beauchières : Vin aux arômes riches et harmonieux

Filet mignon sauce moutarde à l'ancienne - France 180g

16€90

Saucisse au muscadet - France 250g

17€50

L'andouillette de Troyes 5A- France 180g

17€90

Accompagnement supplémentaire 2€80. Sauce supplémentaire 1€20.

NOTRE SÉLECTION BOUCHÈRE

Le veau



Verre de Saint-Romain "Sous la Roche" 12cl,
JP Marchand : Vin fin, minéral, floral aux tanins élégants

7€50

Ris de veau poêlé sauce aux morilles – UE 180g

27€20

Le canard



Verre de Pécharmant "Jour de fruits" 12cl,
Domaine de l'Ancienne cure : Vin aux notes de fruits rouge et expressif

5€50

Emincé de magret de canard – France 220g

18€90

La volaille



Verre de Faugères 12cl,
Château Fardel Laurens : Vin assez souple aux notes d'épices et de fruits noirs

5€50

Brochette de poulet marinée aux épices – France 200g

17€20

Tenders de poulet – (UE) 250g

15€90

Sauce tartare

CÔTÉ MER



Verre de Quincy "Les Nouzats" 12cl,
Domaine V.Renaudat : Vin frais aux saveurs fruitées

5€50

Fish & chips sauce tartare

18€90

Pavé de saumon 190g sauce béarnaise

22€50

LA FORMULE DE JO

PLAT + DESSERT

18€90

La suggestion de l'ardoise

ou

Pièce du boucher 180g (UE)

Dessert du jour

ou

Crème brûlée vanille

Servie uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés

Accompagnement supplémentaire 2€80. Sauce supplémentaire 1€20.

LES CARPACCIOS 18€90

Dégustation de carpaccios de boeuf VBF au choix

Servis en 2 assiettes, dont la première avec l'accompagnement de votre choix



Verre de Côtes-de-Thongue 12cl,
Domaine Bassac : Vin épicié, arômes de fruits mûrs

5€10

Le Classique

Pesto, basilic ciselé, citron

L'Ibérique

Coulis de poivrons, émincés de spianata piccante, poivrons confits, citron

L'Italien

Pesto, billes de mozzarella, tomates confites, citron

Le Parmesan

Pesto, copeaux de parmesan, citron

LES TARTARES

Tous nos tartares sont coupés au couteau et servis avec l'accompagnement de votre choix.



Verre de Chiroubles 12cl,
Domaine Cheysson : Vin fruité et élégant

5€50

Le classique - VBF 180g

Oignons ciselés, câpres, persil, cornichons, sauce à tartare

17€90

L'Italien - VBF 180g

Pesto, tomates confites, parmesan, câpres, oignons

18€90

L'Indien - VBF 180g

Sauce mayonnaise au curry, câpres, oignons, persil, poivrons confits

18€90

Le César - VBF 180g

Tartare classique poêlé

18€90

LES BURGERS

Tous nos burgers sont servis avec un pain original et l'accompagnement de votre choix.
Pour les plus gourmands, ils sont aussi disponibles en version double steak (+5,00€)



Verre de False Bay Pinotage 12cl,
Afrique du sud : Vin riche et corsé

6€00

Le Texan

Steak haché VBF, poivrons confits, oignons, salade, cheddar, tomates, sauce barbecue

17€80

Le Classique

Steak haché VBF, tomates, cornichons, cheddar, salade, sauce ketchup

17€20

Le Tender's

Tenders de poulet, tomates, oignons, bacon, emmental, salade, sauce béarnaise

17€50

L'Italien

Steak haché VBF, crème de tomates confites basilic, parmesan, tomates, roquette

17€80

Le Savoyard

Steak haché VBF, tomates, oignons, poitrine fumée, reblochon, sauce reblochon

17€80

Accompagnement supplémentaire 2€80. Sauce supplémentaire 1€20.

LE MENU ENFANT

~~9€~~90

Hamburger frites
Steack haché VBF frites
Nuggets de poulet, frites

Glace
Fromage blanc coulis de fruits rouges

Verre de Coca-Cola, tropico 20cl
Sirop à l'eau 33cl

Réservé aux moins de 13 ans

L'ASSIETTE DE FROMAGES



Verre de Saint-Estèphe 12cl
Franck Phelan, second vin du Château Phélan-Ségur

8€00

Assiette de 4 fromages

9€90

LES DESSERTS



Coupe de Champagne G.H Mumm cordon rouge 12cl,
Cuvée grande séduction notes fruitées florales

8€90

Café gourmand de Jo

7€80

Profiterole glace vanille, sauce chocolat chaud

8€90

Crumble fruits rouges, menthe, glace vanille

7€80

Brioche perdue caramel beurre salé ou chocolat chaud, chantilly

7€80

Moelleux citron, chantilly

7€80

Charlotte fruits du moment

7€80

Crème brûlée vanille

7€80

Brownies chocolat et sa crème anglaise

7€80

Accompagnement supplémentaire 2€80. Sauce supplémentaire 1€20.

APERITIFS

Coupe de champagne G.H Mumm Cordon Rouge 12 cl	8€90
Verre de Quincy "Les Nouzats" Domaine V. Renaudat 12 cl	5€50
Verre de Chablis 1er cru "Vaillons" Domaine du Vauroux 12 cl	7€50
Verre de Layon "Chaume" La Roche Moreau 12 cl	6€20
Américano maison 16 cl	8€90
Vermouth rosso, Campari, Martini extra dry, un trait de gin, orange, citron	
Mojito 24 cl	8€90
Rhum cubain Havana Club, sucre roux, citron vert, feuilles de menthe fraîches, eau gazeuse	
Rhum arrangé de Saint Martin 6 cl, « Ma Doudou »	7€50
Planteur 16 cl	7€90
Aperol Spritz 18 cl	7€50
Prosecco, Aperol, eau gazeuse	
Kir au Bourgogne aligoté 12 cl	5€50
Mûre, pêche, cassis	
Cocktail sans alcool 16 cl	5€20
Martini blanc ou rouge 6 cl	5€50
Porto rouge 6 cl	4€90
Ricard 4 cl	4€90

LES BIÈRES

Les bières bouteilles

Mélusine bière de Vendée 33cl	5€90
Selon la saison	
Desperados 33cl	5€00
Bière aromatisée Tequila	

Les bières pressions

	25cl	50cl
Affligem blonde	4€50	8€90
Bière blonde d'abbaye aux arômes de fruits mûrs et de miel		
Bière du moment	4€50	8€90

LES BOISSONS FRAICHES

Coca-cola 33cl	3€90
Coca-cola zéro 33cl	3€90
Schweppes agrumes 25cl	3€90
Sprite 33cl	3€90
Orangina 25cl	3€90
Fuze Tea pêche 25cl	3€90
Tropico 25cl	3€90
Jus de fruits Granini 25cl	3€70
Orange, pomme, ananas, tomate	

Evian 50cl	3€50
Evian 100cl	4€90
Badoit rouge 33cl	2€90
Badoit verte ou rouge 75cl	4€70

LES BOISSONS CHAUDES

Sélection des cafés	2€40
Sélection des thés & infusions	2€70



NOS ALCOOLS

SÉLECTION DE MALT

	2cl	4cl
Hyde single grain bourbon matured 46° Irlande Notes de poivre puis fin de bouche vanillée et boisée	6,10 €	9,90 €
Scapa Skiren Écosse Doux & équilibré	6,10 €	9,90 €
Aberlour 18 ans Écosse Doux, profond avec des arômes épicés fruits secs, légèrement boisé	8,10 €	12,50 €
Lagavulin 16 ans Écosse Tourbé, ce whisky révèle des notes marines sur fond de réglisse	6,10 €	9,90 €
Eddu Grey Rock Brocéliande Bretagne Doux et délicat, aux saveurs de chocolat au lait	5,20 €	7,90 €
Nikka from the barrel Japon Doux et généreux, saveurs fruitées et notes de café	6,10 €	9,90 €
Jack Daniel's Bourbon Moelleux aux notes de réglisse	5,20 €	7,90 €

Cognac « H by Hine petite Champagne VSOP » 4cl	7€90	Rhum du Pérou	9€90
Cognac ambré, belle expression aromatique à la fois florale et finement boisée		« Millionario Solera » 15 ans 4cl	
Calvados « Morin » 15 ans d'âge 4cl	8€90	Riche et chaleureux, où dominant le pruneau, le caramel, les fruits tropicaux, le miel de châtaignier, noisettes et clous de girofle	
Belle robe aux reflets ambrés, puissant et harmonieux en bouche		Rhum du Venezuela	8€90
Calvados « Napoléon » 25 ans d'âge 4cl	12€50	« Diplomatico Exclusiva Reserva »	
Belle robe cuivrée aux reflets bronze, un nez de pommes cuites qui évolue sur la cannelle et la muscade		12 ans 4cl	
Rhum du Guatemala « Botran Solera Reserva » 4cl	7€90	Moelleux, fruité, caramélisé, mielleux, bois de santal	
Boisé au goût de fruits secs et d'épices		Rhum arrangé de Saint Martin 6cl	7€20
Rhum de Trinidad « Angostura » 1919 4cl	8€90	« Ma Doudou »	
Subtil au goût de vanille, noisette, pain grillé et notes de cacao		Get 27 4cl	5€90
Rhum de Martinique « J.Bally » millésimé 4cl	9€90	Menthe pastille 4cl	5€90
Crémieux au goût de fruits cuits, bananes flambées, ananas			
Rhum de Guadeloupe « Séverin » XO 45° 6 ans 4cl	9€90		
Moelleux et puissant, marqué par les tanins et les notes fruitées			

LA RÉSERVE À CHAMPAGNE



G.H Mumm Cordon rouge	12cl	75cl
Cuvée de grande séduction aux notes fruitées et florales	8,90 €	49,90 €
Perrier-Jouët Grand Brut		59,90 €
La Maison Perrier-Jouët est réputée pour son style qui repose sur des notes florales et fruités		
Ruinart blanc de blanc		119,90 €
Intensité singulière et surprenante aux arômes d'une grande finesse		

CARTE DES VINS

BLANCS

La Loire	12cl	75cl
Quincy "les Nouzats" Domaine V. Renaudat	5€50	28€90
Coteaux du Layon Chaume Domaine de la Roche Moreau	6€20	32€90
La Bourgogne		
Chablis 1er Cru Vaillons Domaine du Vauroux	7€50	37€50
Le Rhône		
Saint-Péray Domaine Courbis	6€50	33€90
Le Beaujolais		
Beaujolais Blanc "l'Exception" Domaine Cheysson	5€10	25€90

ROSÉS

La Loire	12cl	37,50cl	75cl
Sancerre rosé Domaine Vacher	5€50		28€90
Le Sud-Est			
Côtes-de-Provence Cuvée pétale de rose Château la Tour de l'Evêque	7€10		35€90
Le Sud-Ouest			
Bergerac rosé Château le Fagé	5€10	12€80	25€90

ROUGES

La Loire	12cl	37,50cl	75cl	Le Sud-Ouest	12cl	37,50cl	75cl
Saint-Nicolas-de-Bourgueil Domaine Joël Taulau	5€10	14€80	25€90	Madiran Domaine Lalanne	5€10		25€90
Saumur-Champigny "Les Lizières" René Noël Legrand	5€50		28€90	Pécharmant "Jour de Fruits" Domaine de l'Ancienne cure	5€50		28€90
Le Beaujolais				Le Bordelais			
Chiroubles Domaine Cheysson	5€50	15€20	28€90	Côtes-de-Bourg Château Brulesécaille	5€50	15€70	28€90
La Bourgogne				Saint-Émilion Grand Cru Château de la Fleur de Pénin	6€50		33€90
Bourgogne Pinot Noir J.P Marchand	5€50		28€90	Saint-Estèphe Frank Phélan Second vin du Château Phélan-Ségur	8€00		39€50
Saint-Romain "Sous la roche" J.P Marchand	7€50		37€90	Saint-Julien Château Moulin Riche Second vin du Château Léoville Poyferré			54€90
Le Rhône				Haut-Médoc "La Demoiselle de Sociando Mallet" Second vin du Château Sociendo Mallet			44€90
Côte-du-Rhône-Villages Cairanne Domaine des Beauchières	5€50		28€90	Château Haut-Marbuzet			54€90
Saint-Joesph Domaine des Remizières	7€50		37€90	Pessac Léognan Le Clarence de Haut Brion Second vin du Château de Haut Brion			169€90
Le Languedoc				Saint-Émilion "Le Carillon de l'Angélus" Second vin du Château Angélus			159€90
Saint-Chinian Château Fonsalade	5€50		28€90				
Côtes-de-Thongue Domaine Bassac	5€10		25€90				
Faugères Château Fardel Laurens	5€50		28€90				