

JOIO

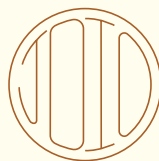
[joio] provençal
n.f. Allégresse, Liesse, Joie
n.f. Exultation, Rejoicing, Joy



OUVERT DU MARDI AU SAMEDI (MIDI ET SOIR)
OPEN TUESDAY TO SATURDAY (LUNCH & DINNER)



PRIX EN EURO NETS
TAXES ET SERVICE INCLUS



PRICES IN EURO
TAXES AND SERVICE INCLUDED



JOÏO

Apéritivo à Partager !

TARTINABLES DE PIERROT... TERROIR D'UZÈS

90gr.

Tapenade verte	Olives vertes, anchois, câpres, ail, huile d'olive, aromates	9€
Délice d'artichaut	Artichaut, huile de colza, aromates	9€
Crème d'ail	Ail, huile de colza, poivre, aromates	9€
Panache provençal	Olives noires & vertes, tomates, ail, piment fort, huile de colza	9€
Olivade figue	Olives noires, figues, ail, huile d'olives & colza, aromates	9€
Poivronnade	Poivrons, ail, huile de colza, poivre, aromates	9€
Anchoïade	Anchois, ail, huile de colza, aromates	10€

FROMAGE DU TERROIR

Pélardon des Cévennes	8€
-----------------------	----

LA SUGGESTION INCONTOURNABLE...

IGP Pays d'Oc - Simple comme un bon rouge - Collines de Bourdic
(75cl) 20€ • (14cl) 5€

Cépages: Syrah, Nielluccio, Cinsault
Couleur rouge grenat clair, Cuvée gourmande aux notes de cerise noire et framboise

PRIX EN EURO NETS
TAXES ET SERVICE INCLUS



PRICES IN EURO
TAXES AND SERVICE INCLUDED

À La Carte

UN MENU IMAGINÉ
PAR NOTRE CHEF YOVEN CHICHE

Entrées

Gaspacho verde, feta, grenade, huile mentholée	13€
Saumon émeraude, carpaccio de melon, vinaigrette yuzu, aneth	16€
Croquettas de chorizo, crème de piquillos, huile de paprika	16€
Caviar d'aubergine, labné herbacé, citron confit, tuile de pain	12€

Plats

Poitrine de porc confite, jus réduit au miel, crémeux de maïs fumé, haricots verts	24€
Pêche du moment, risotto crémeux aux épinards, blettes rôties, coulis d'oseille, tuile parmesan	28€
Burger « Joio » (cheddar, bacon)	24€
Burrata (200g), courgettes en tagliatelle et grillées, crumble parmesan, pistou	22€
Pâtes à la truffe	28€

Desserts

Clafoutis cerises de ma grand-mère, sablé pistache, sorbet griottes	10€
Fondant au chocolat, glace vanille	10€
Abricot rôti au miel et thym, glace yaourt, streusel, crème légère	10€
Tiramisu	12€

L'Ardoise du Marché

**TOUS LES MIDIS
DU MARDI AU SAMEDI**

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert :
24€

Entrée + Plat + Dessert :
29€

Boisson non incluse

Menu Enfant

ENTRÉE, PLAT, DESSERT : 18€

Entrée : 4€
Stick mozzarella

Plat : 12€
Coquillettes, jambon blanc, comté

Dessert : 5€
Crème glacée artisanale

Boisson non incluse

Le Menu du Soir

**TOUS LES SOIRS
DU MARDI AU SAMEDI**

–

ENTRÉE, PLAT, DESSERT :
48€ par personne

Boisson non incluse

–

Supplément de 7€
sur notre sélection de fromage.

–

**DÉCOUVEZ LE MENU
« À LA CARTE »
ET FAITES VOTRE CHOIX**

Nos Partenaires Locaux

Les Jardins d'Alix, Vers Pont
Du Gard : Fruits et légumes

Soframa, Aimargues :
Epicerie

La boucherie du Pont, Remoulin :
Viandes (Origine France)
Fromages

Pierredon, Estézargues :
Huile d'olive

Eric Beaumier, Aigue Morte :
Fleur de sel

Le Fournil Du Pont Du Gard,
Vers Pont Du Gard : Pain

Diffusion Chabert,
Vers Pont Du Gard : Tartinables

Origine des viandes Française
Origine des poissons Méditerranée
Carte et menus TVA incluse au taux de 20%.
Service est compris