

Joio

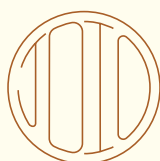
[joio] provençal
n.f. Allégresse, Liesse, Joie
n.f. Exultation, Rejoicing, Joy



OUVERT TOUS LES JOURS SAUF MERCREDI ET JEUDI
OPEN EVERY DAY EXCEPT WEDNESDAYS AND THURSDAYS



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

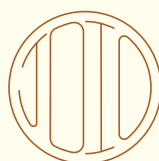
Pélardon des Cévennes	8€
-----------------------	----

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
SAUF LE MERCREDI ET JEUDI**

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
SAUF LE MERCREDI ET JEUDI**

—

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