

Joio

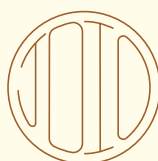
[joio] provençal
n.f. Allégresse, Liesse, Joie
n.f. Exultation, Rejoicing, Joy



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

JOIO

Apéritivo à Partager !

LES TARTINABLES DE PIERROT... TERROIR D'UZÈS

90gr.

Tapenade Verte	Olives vertes, anchois, câpres, ail, huile d'olive, aromates	9€
Délice d'Artichaut	Artichauts, 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, ail, figues, huile d'olive & colza, aromates	9€
Poivronade	Poivrons, ail, huile de colza, poivre, aromates	9€
Anchoïade	Anchois, ail, huile de colza, aromates	10€

LA PLANCHE DE SAUCISSON - 100gr.

11€

LES FROMAGES DU TERROIR

Pélardon des Cévennes	8€
Pérail	7€

LA SIGNATURE JOIO

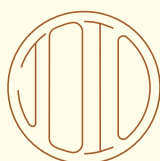
La Focaccia maison	6€
--------------------	----

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

NOTRE CHEF YOVEN CHICHE
A LE PLAISIR DE VOUS PRÉSENTER SA CARTE D'ÉTÉ

Entrées

Fleur de courgette, Brousse de vache herbacée, courgettes en deux façons, huile citronnée.	14€
Bonite marinée, Tzatziki, condiments à l'ail noir, citron perlé, pickles.	16€
Focaccia, Piperade, chorizo ibérique, chips d'ail.	14€
Carpaccio de bœuf, Huile d'olive, parmesan, câpres, tomates séchées, roquette, pignons de pin.	16€

Plats

Nos pâtes du moment	19€
La burrata, Tomates, aubergines confites, crumble parmesan, pesto.	20€
Filet de daurade, Riz noir de Camargue, vierge estivale, tagliatelle de courgettes acidulées.	24€
Gambas, Wok de légumes, sauce chimichurri, cacahuète.	28€
Pluma de porc, Sucrine rôtie, coulis de mâche, pommes grenailles, noisettes, jus réduit au miel.	25€

Desserts

Sélection de fromages, Chèvre, brebis, et vache.	11€
Gazpacho, Aux fruits frais de saison.	9€
La pêche, Pochée, crumble, sorbet.	9€
Tiramisu, Traditionnel, au café.	9€
Le chocolat, En cru-cuit, tuile au gruë.	9€

L'Ardoise du Marché

**TOUS LES MIDIS
DU MARDI AU SAMEDI**

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 24€

Entrée, Plat, Dessert 29€

Menu Enfants

18€

Entrée :
Stick mozzarella

Plat :
Coquillettes, jambon blanc, comté

Dessert :
Crème glacée artisanale

Le Menu du Soir

DU MARDI AU SAMEDI
ENTRÉE, PLAT, DESSERT : 45€ PAR PERSONNE

Entrées

Fleur de Courgette,
Brousse de vache herbacée, courgettes en deux façons, huile citronnée.

ou

Focaccia,
Piperade, chorizo ibérique, chips d'ail.

Plats

Filet de Daurade,
Riz noir de Camargue, vierge estivale, tagliatelle de courgettes acidulées.

ou

Pluma de Porc,
Sucrine rôtie, coulis de mâche, pommes grenailles, noisettes, jus réduit au miel.

Desserts

La Pêche,
Pochée, crumble, sorbet.

ou

Le Chocolat,
En cru-cuit, tuile au grué.



Apéritivo to Share !

SPREADS BY PIERROT... UZÈS TERROIR

90gr.

Green tapenade	Green olives, anchovies, capers, garlic, olive oil, herbs	9€
Artichoke delight	Artichokes, rapeseed oil, herbs	9€
Garlic cream	Garlic, rapeseed oil, pepper, herbs	9€
Provençal flair	Black and green olives, tomatoes, garlic, chili pepper, rapeseed oil	9€
Olive and fig	Black olives, garlic, figs, olive and rapeseed oil, herbs	9€
Bell pepper	Bell peppers, garlic, rapeseed oil, pepper, herbs	9€
Anchovy	Anchovies, garlic, rapeseed oil, herbs	10€

PLATTER OF DRIED SAUSAGE - 100gr.

11€

TERROIR CHEESES

Cèvennes pélardon (goats cheese)	8€
Pérail (whole sheep's milk creamy cheese)	7€

JOIO SIGNATURE BREAD

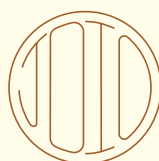
Homemade focaccia (Italian flat bread)	6€
--	----

A SUGGESTION YOU DON'T WANT TO MISS

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

Grape varieties : Syrah, Nielluccio, Cinsault
Pale garnet red colour, aromatic with black cherry and raspberry notes

PRIX EN EURO NETS
TAXES ET SERVICE INCLUS



PRICES IN EURO
TAXES AND SERVICE INCLUDED

A La Carte

OUR CHEF, YOVEN CHICHE IS VERY PLEASED
TO PRESENT HIS SUMMER MENU

Starters

Zucchini flower, Herbaceous fresh cow's cheese, zucchini two ways, lemon oil.	14€
Marinated bonito, Tzatziki, black garlic condiments, pearl lemon, pickles.	16€
Focaccia, Piperade, Iberian chorizo, garlic chips.	14€
Beef carpaccio, Olive oil, parmesan, capers, sun-dried tomatoes, rocket salad, pine nuts.	16€

Main Courses

Our seasonal pasta	19€
The Burrata, Tomatoes, confit eggplant, parmesan crumble, pesto.	20€
Sea bream fillet, Camargue black rice, summer vinaigrette, tangy zucchini tagliatelle.	24€
Prawns, Vegetable wok, chimichurri sauce, peanuts.	28€
Pork Pluma, Roasted romaine, lamb's lettuce coulis, baby potatoes, hazelnuts, reduced meat sauce with honey.	25€

Desserts

Cheese selection, Goat, sheep, and cow cheeses.	11€
Gazpacho, With seasonal fresh fruits.	9€
Peach, Poached, crumble, sorbet.	9€
Tiramisu, Traditional, with coffee.	9€
Chocolate, Half-baked and half-raw, cocoa nib tuile.	9€

*Specials of the day
on the blackboard*

**LUNCHTIME
FROM TUESDAY TO SATURDAY**

Starter & Main dish 24€
or Main dish & Dessert

Starter, Main dish, Dessert 29€

Children's Menu

18€

Starter :
Mozzarella cheese stick

Main dish :
Macaroni, cooked ham, comté cheese

Dessert :
Artisanal ice cream

Evening Menu

FROM TUESDAY TO SATURDAY
STARTER, MAIN DISH, DESSERT : 45€ PER PERSON

Starters

Zucchini flower,
Herbaceous fresh cow's cheese, zucchini two ways, lemon oil.

or

Focaccia,
Piperade, chorizo ibérique, chips d'ail.

Main Courses

Sea bream fillet,
Camargue black rice, summer vinaigrette, tangy zucchini tagliatelle.

or

Pork Pluma,
Roasted romaine, lamb's lettuce coulis, baby potatoes,
hazelnuts, reduced meat sauce with honey.

Desserts

Peach,
Poached, crumble, sorbet.

or

Chocolate,
Half-baked and half-raw, cocoa nib tuile.