



Poulet au curry rouge fait au Jospers avec légumes et lait de coco servi avec du riz Basmati.
Red chicken curry made with Jospers veggies and coconut milk served with Basmati rice.
€19,50

Cuisson lente.
Slow cooking specialities.

Poitrine de porc Capelin* braisée lentement au four Jospers avec des frites.
Slow-braised Capelin pork belly, finished in the Jospers oven served with chunky chips
€22,50

*Porcélevé et nourri aux châtaignes - origine France

Champignons Portobello du menu du barbecue Jospers.
Portobello mushroom from the Jospers barbecue menu page.

Végétérien.
Veggie. ♡

Curry fait maison, avec litchi, baies de goji, Jacquier et légumes rôtis au lait de coco, servi avec du riz Basmati
Red curry with litchi, jackfruit, roasted veggies and coconut milk served with Basmati rice.
€19,50

“Falafel” aux noix de cajou et tomates séchées servi avec des haricots et des baies de goji.
“Falafel” of cashew nuts and sun-dried tomatoes.
Served with Jospers roasted beans and goji berries.
€21,50

Saucisse de Toulouse avec des frites ou poulet avec des frites.
Toulouse sausage with fries or chicken with fries.
€9,50

Pour les enfants.
For the kids.

Menu enfant disponible en demi-portions.
Children's menu available in half portions.

Tous les plats sont faits maison et préparés avec des ingrédients frais.
Tout les plats chauds sont cuits dans un four BBQ et sont servis avec salade.
All hot dishes are home made, cooked in a Jospers BBQ oven and served with fresh salad.