

JOSY & JO

BY LA SPIAGGIA

Beverages

Cocktails

La Passion 16

whiskey, fruit de la passion, liqueur de pêche, blanc d'œuf

Le Piment 16

tequila, cointreau, piment frais, citron, clou de girofle

La Rose 16

champagne, liqueur de rose, pamplemousse

La Vanille 16

cognac, gousse de vanille, blanc d'œuf

Le Romarin 16

gin, cordial de romarin, citron jaune

Cocktails classiques 14

sur demande

Les Sans Alcools

Apéritifs

Kir royal 14

Martini rouge 12

Martini blanc 12

Martini prosecco 12

Americano 12

Negroni 12

Campari 12

Pastis 9

JOSY & JO

BY LA SPIAGGIA

Food & Wines

L'Histoire de Josy & Jo



Tout commence en 1970. Josy a 25 ans, une cuisine et une vision.

Aux côtés de son mari Jo, Josy a façonné une cuisine simple et profonde, puisée dans les saveurs de son enfance et ancrée dans le terroir. Une cuisine si juste, si sincère, qu'elle lui a valu une étoile Michelin, conservée pendant 17 ans. Ensemble, ils ont bâti une véritable institution des Hauts-de-Cagnes, où chaque repas était une invitation à se retrouver.

Après 47 ans de générosité, de partage et de belles tablées, c'est à notre tour d'écrire la suite de l'histoire.

Reprendre ce flambeau, c'est avant tout honorer leur histoire, en respectant l'héritage de Josy et Jo, tout en y apportant notre savoir-faire, et une rénovation chaleureuse.

Une cuisine entièrement maison, préparée chaque jour avec des produits frais et locaux.

Une cave à vins large et curieuse, pour que chaque convive y trouve son bonheur.

Et un accueil comme nous l'aimons: sincère et sans chichis.

Les plats évoluent, le temps passe, mais l'essentiel reste : cuisiner avec le cœur pour vous voir repartir avec le sourire. Merci de faire partie de cette nouvelle page qui s'ouvre.

Entrées

<i>Charcuterie ibérique</i>	38
<i>Les petits farcis de Josy</i>	26
<i>Oufs mimosa à la truffe</i>	22
<i>Pissaladière en millefeuille</i>	22
<i>Carpaccio de bœuf</i>	24
<i>Carpaccio de thon</i>	26

Plats

Foie de veau grillé, ail, persil 34

Raviole maison au homard, bisque et caviar 32

Sôle meunière 52

Côte de veau de lait 48

Magret de canard 36

Picanha d'Argentine 38

À partager

Filet de bœuf Wellington 88

Côte de bœuf Aberdeen Angus 1.2 kg 102

Desserts

Mousse au chocolat à l'huile d'olive de fleur de sel 12

Tiramisu 12

Mousse au citron 12

Millefeuille aux fruits de saison 12

Sélection de fromages 24

Les Bulles

Le Champagne 15cl 75cl

Taittinger 15 110

Laurent Perrier Brut Rosé 260

Perrier - Jouet, Blancs de Blancs 230

Dom Pérignon Brut 350

Le Prosecco

Tous nos prix sont exprimés en euros (€), nets et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Rouge

Le Rhône 15cl 75cl

Domaine Des Peyres, “La Gazette”, AOP Ventoux 39

Domaine Michelas Saint Jemms "Fleur de Syrahne",
AOP Crozes-Hermitage  10 49

Domaine Courbis "L'Ile Roche", AOP Saint Joseph 56

Domaine Malijay "Le Petit Chemin", AOP Gigondas 55

L'Oratoire Des Papes , AOP Châteauneuf du Pape 90

La Bourgogne

Pinot Noir, AOP Laforêt Bourgogne  49

Chorey-les-Beaune 2023, AOP Chorey- Les-Beaunes 16 75

Gevrey Chambertin Clos Prieur, AOP Gevrey Chambertin 270

Beaune 1er Cru Clos des Mouches, AOP Côte De Beaune 215

Le Rouge

Le Bordeaux 15cl 75cl

Château Cheval Noir, AOP Bordeaux 36

Chapelle De Seize, AOP Pauillac 16 75

Château Larrivet Haut Brion 2016, AOP Pessac Léognan  105

Château Pape Clément 2008, AOP Pessac Léognan 205

Le Piemont

Del Conte Ciabot, DOC Barolo 80

La Californie

Buena Vista La Petite Syrah, Vin De Californie 40

L'Argentine

Malbec Reserva Alta Yari, Guatallary - Uco Valley - Mendoza 42

Le Rouge

La Provence 15cl 75cl

Château Ste Roseline "Lampe de Méduse" Cru classé,
AOP Côtes de Provence 44

Château Ste Marguerite "Fantastique", Cru classé,
AOP Côtes de Provence 65

Clos Réal, "Les Parcelles", AOP Côtes de Provence 72

Vin Nature

Clos Réal, "Les Hédonistes", AOP Côtes de Provence 52

Le Blanc

Le Rhône 15cl 75cl

Domaine Vigier, IGP Ardèche - Chardonnay 35

Cuvée Le Grand Pompée Domaine Jaboulet,
AOP Saint Joseph 44

Le Jura

Domaine Maire & Fils , AOP Arbois Savagnin 42

Le Bordeaux

La Croix Blanche, AOP Sauternes 🍷 12 60

Calhavera, AOP Graves 🍷 38

La Loire

Calhavera, AOP Graves 55

Chenin Florian Mollet , IGP Val de Loire 10 39

Domaine Paul Corneau , AOP Pouilly Fumé 62

L'Alsace

Burghart Spettel, AOP Riesling 38

Le Blanc

La Bourgogne 15cl 75cl

Saint-Véran 2023, AOP Saint Veran 49

Chardonnay 2023, AOP Bourgogne Laforet 45

Chablis Premier Cru "Vaillons" 2023, AOP Chablis 16 80

Chassagne-Montrachet Village 2023, AOP Chassagne 130

Puligny-Montrachet Village 2023, AOP Puligny  138

La Provence


Château Ste Roseline "Lampe de Méduse" Cru classé,
AOP Côtes de Provence 42

Château Ste Marguerite "Fantstique", Cru classé,
AOP Côtes de Provence 65

Clos Réal, Les Parcelles "Les Davids",
AOP Côtes de Provence 80

Domaine OTT Clos Mireille, AOP Côtes de Provence 68

Le Rosé

<i>La Provence</i>	<i>15cl</i>	<i>75cl</i>	<i>150cl</i>
Château Ste Roseline "Lampe de Méduse" Cru classé, AOP Côtes de Provence	10	42	
Domaine Des Sarrins Cuvée "S" 2025, AOP Côtes de Provence 		38	
Clos Réal, AOP Côtes de Provence 		44	
Whispering Angel Caves D'Esclans, AOP Côtes de Provence	12	55	120
Château Ste Marguerite "Fantastique", Cru classé, AOP Côtes de Provence 		65	
Domaine OTT "Château de Selle", AOP Côtes de Provence		80	