



## HAPPY HOUR

17H – 20H

## PLAT DU JOUR

SEUL OU EN FORMULE

Demandez nous la recette & le  
prix du jour !



WIFI

GUEST JO&JOE



## BIERES



Demandez  
votre carte  
pour vous  
servir !

### Mur à Bières 50cl

Kronenbourg (4,2°).....	5,5€
Carlsberg (5°).....	7€
Pietra Bionda (5,5°).....	8€
La Bête Blanche (5,2°).....	8€
La Bête Blonde (8°).....	8,5€
Brooklyn Defender (5,5°).....	8,5€
Grimbergen Rouge (5,5°).....	8,5€

Demandez nous la Bière de Saison !

### Bières en bouteille & Cidre 33cl

Desperados (5,9°).....	7€
Corona (4,5°).....	7€
Cidre Sassy Bio (4°).....	7€
Rosé Sassy (3°).....	7€

## SOFTS



### Eaux.....3€

EAU Neuve – 50cl  
Perrier – 33cl

### Jus de Fruits 33cl.....4€

Orange / Ananas / Pomme / Cranberry

### Sodas 33cl.....4€

Pepsi / Pepsi Max / 7up  
Orangina / Oasis Tropical  
Lipton IceTea / Schweppes Agrumes

### Ginger Beer 33cl.....5€

### Symphles Bio.....5€

Made in France – 33 cl  
Pétillant au Basilic  
Relaxante Verveine, Lavande & Cerise

### Red bull.....5€

## BARISTA



Espresso / Déca.....	2€
Latte / Capuccino / Thé.....	3€
Chocolat Chaud.....	4€
Cold Brew à l'orange.....	4€
Café Frappé.....	5€
Irish Coffee.....	8€
Whisky Jameson 2cl, cream & coffee	

### Comme à la maison

+ 1€ Extra Shot Café  
+ 0,5€ Caramel ou Vanille  
+ 0,5€ Lait de Soja  
+ 0,5€ Crème chantilly

RAMENEZ VOS VERRES AU BAR SVP !

## COCKTAILS



### LYCHEE MOI DANSER.....7€

Soho 6cl, Jus d'Orange & Grenadine

### CAÏPIRINHA.....8,5€

Cachaça Sagatiba 5cl, Citron Vert & Cassonade

### SEX ON THE BEACH.....8,5€

Wyborowa 4cl, Sirop de Pêche,  
Jus De Cranberry & d'Orange

### PINA COLADA.....8,5€

Bacardi Carta Blanca 4cl,  
Jus d'Ananas & Lait De Coco

### SPRITZ & SAINT GERMAIN.....9,5€

Aperol 6cl, Vin Pétillant 12cl & Bulles  
ou liqueur Saint Germain 6cl,  
Vin Pétillant 12cl & Bulles

### PORNSTAR MARTINI.....9,5€

Wyborowa 4cl, Passoa 2cl,  
Citron & Vanille

### ESPRESSO MARTINI.....9,5€

Wyborowa 4cl, Kalhua 2cl  
& Coldbrew Café

### BASIL SMASH.....9,5€

Beefeater 6cl, Citron,  
Sucre & Basilic

### MOSCOW MULE.....9,5€

Grey Goose 4cl, Gingembre,  
Citron Vert & Cassonade

### LONDON MULE.....9,5€

Bombay Sapphire 4cl, Gingembre,  
Citron Vert & Cassonade

### DARK & STORMY.....9,5€

Kraken 4cl, Gingembre, Citron Vert & Cassonade

## VINS

Verre 14 cl    Bouteille 75cl

### Les Cayolles.....6€ 20€

IGP Pays d'OC



### Barricailleurs.....6€ 20€

Bordeaux AOP

### Les Barrabans.....7€ 25€

Luberon, AOP

### La Frisquette.....6€ 20€

AOC St Mont



### XVII Saint Luc.....7€ 25€

Côte de Gascogne AOP

### Castel.....7€ 25€

Chardonnay, IGP Pays d'OC



### La Frisquette.....6€ 20€

IGP Pays d'OC

### Les Barrabans.....6€ 25€

Luberon, AOP

# TGHIN-TGHINI

-JOE

Happy Hour  
17:00 – 20:00

JOE  
& JOE



JOE & JOE

Happy Hour  
17:00 - 20:00

## COIN MOJITOS

**MOJITO ORIGINAL**.....8,5€  
Bacardi Carta Blanca 4cl, Angostura Bitter,  
Menthe, Citron, Cassonade & Bulles

**MOJITO FRAMBOISE**.....9€  
Bacardi Carta Blanca 4cl, Angostura Bitter,  
Menthe, Citron, Purée Framboise,  
Cassonade & Bulles

**MOJITO PASSION**.....9€  
Bacardi Carta Blanca 4cl, Angostura Bitter,  
Menthe, Citron, Purée Passion, Cassonade  
& Bulles

**REDBULLITO**.....9€  
Bacardi Carta Blanca 4cl, Angostura Bitter  
Menthe, Citron, Cassonade & Red Bull

**JAGERITO**.....9€  
Jägermeister 4cl, Menthe, Citron,  
Cassonade & Pepsi

**MOJITO SUPERIEUR**.....9,5€  
Bacardi Carta Blanca 4cl, Angostura Bitter,  
Menthe, Citron, Cassonade & Bulles

**MOJITO ROYAL**.....10€  
Bacardi Carta Oro 4cl, Angostura Bitter,  
Menthe, Citron, Cassonade & Comte de  
Ribeacourt

## MOCKTAILS

7€



**DETOX**  
Cranberry, Concombre, Citron Vert &  
Bulles

**VIRGIN COLADA**  
Crème Coco, Jus D'ananas & Jus d'Orange

**SEX ON PERIPH'**  
Sirop de Pêche, Cranberry & Jus d'Orange

**VIRGIN MOSCOW**  
Citron Vert, Cassonade & Ginger Pétillant

**VIRGIN MOJITO**  
Menthe, Citron Vert, Cassonade & Bulles

**MOCKTAIL CREATION**  
Demandez-nous une Création Spéciale !

**VIRGIN SPRITZ**  
Martini 0%, Vin Pétillant 0%, Sirop  
de Spritz & Bulles

7,5€

## BULLES



Verre 14 cl    Bouteille 75cl

**Vin Mousseux Brut** .....6€    30€  
Comte de Ribeacourt

**Champagne** .....70€  
G.H. MUMM

## SHOTS

4€

\*35 € le plateau  
de 10 shots  
(3cl x 10)

**BACARDI PAF\***  
Bacardi Carta Blanca , Citron Vert &  
Sucre roux

**MADELEINE\***  
Amaretto, Triple Sec & Ananas

**FELICITA\***  
Wyborowa, Grenadine & Orgeat

**ORGASM\***  
Get27 & Baileys

**KAMIKAZE BLEU\***  
Wyborowa, Curaçao & Citron

**GODFATHER\***  
Jack Daniel's & Amaretto

**B52**  
Kahlua, Baileys & Triple Sec

5€

## JAGERBOMB



**1x JagerBOMB** ..... 7€  
3cl Jager + 1 Red Bull

**2x JagerBOMB** ..... 12€  
2x 3cl Jager + 1 Red Bull

**5x JagerBOMB** ..... 30€  
5x 3cl Jager + 1 Red Bull

**10x JagerBOMB** ..... 50€  
10x 3cl Jager + 1 Red Bull

## SPIRITUEUX



ALCOOL + SOFT – 4cl  
supp. Red Bull + 2€  
supp. Double Alcool + 4€

5€  
Double Ricard - Get 27 – Lillet Blanc

7,5€  
Vodka Wyborowa - Gin Beefeater -  
Whisky Ballantines – Four Roses - Bacardi  
Carta Blanca - Tequila Olmeca

8,5€  
Grey Goose – Bombay Sapphire - Gin  
Acme – Tequila Altos - Whisky Jameson -  
Jack Daniel's - Kraken – Bacardi Carta  
Oro

9,5€  
Whisky Chivas 12 ans - Whisky Aberlour  
10 ans - Cognac Hennessy - Calvados  
Sassy – Liqueur Italicus Bergamotte -  
Tequila Patron Silver

13€  
Tequila Reposado

16€  
Tequila Anejo



# TCHN-TCHN! -JO



**Petit-Déjeuner**  
7:00 - 10:00

**Déjeuner  
& Dîner**  
12:00 - 22:30

J'AI FAIM -JO-

## PLANCHES



Solo  
ou à  
partager

16€ MIXTE (pour 2 pers.)  
30€ MIXTE XL (pour 4 pers.)

### Fromages

Comté,  
St Maure de  
Touraine,  
Tomme Blanche &  
Brie de Meaux

### + Charcuterie

Jambon de Paris,  
Jambon Serrano,  
Rillettes du Mans,  
Saucisson Sec &  
Chorizo

### ✓ 20€ VÉGÉTARIENNE (pour 2 pers.)

Houmous & Falafels, Pain Pita, Tzatziki  
Maison & Tomates cerises

## TAPAS



### ✓ Pot Comté & Saucisson ou Comté & Olives

Accras de Morue

### ✓ Haricots Frits & Épicés

5€

Un plat  
au choix

### ✓ Poulets Croustillants ou Wings

### ✓ Mac & Cheese Balls

### ✓ Mozza Sticks

### ✓ Samoussas Végé

8€

## FRITES



To be frite  
or not to be

**Frites Classiques**  
**Patates Douces**

1-2 p	3-4 p
4€	8€
5€	9€

### Suppléments

+ 1€ Cheddar + Oignons Frits  
+ 1€ Bacon en Miettes



## L'INCONTOURNABLE

**La Lasagne Bœuf**.....13€  
Pâtes Bio, Viande Hachée, Béchamel, Emmental,  
Mozzarella Rapée & Sauce Tomato  
*Servie avec sa Salade*

## LE COIN VEGE



Chill & Eat

**La Quiche Maison**.....11€  
Généreuse, Végétarienne & de Saison !  
*Servie avec sa Salade*

**Le Camembert Rôti**.....11€  
250gr de Fromage au Lait Cru 22%, Rôti au Four  
avec son Miel & ses Herbes

**La Lasagne Végétarienne**.....13€  
Pâtes Bio, Légumes du Soleil – Courgettes,  
Aubergines, Poivrons, Tomates  
*Servie avec sa Salade*

## BURGERS



15€

### Beef Burger

Boeuf Limousin 150gr, Cheddar Affiné, Mesclun,  
Tomates, Oignons Caramélisés Savora & Sauce  
Cocktail

### Chicken Burger

Poulet Pané, Bacon, Cheddar Fondu,  
Mesclun & Sauce BBQ Maison

### ✓ Burrata Burger

Burrata 120gr, Aubergine Rôtie, Roquette,  
Tomates & Pesto Maison

### Servi avec Frites

+ 1€ Haricots Frits  
+ 2€ Frites de Patate  
Douce

### Suppléments

+ 1€ Bacon  
+ 1€ Double Fromage  
+ 5€ Double Viande

## SALADES



L'Alibi  
Verdure

13€

### Salade César

Crispy Chicken, Tomates Cerises,  
Mesclun, Parmesan & Sauce César Maison

### Salade Pesto

Fusilis, Pignons de Pin, Tomates Cerises,  
Parmesan & Sauce Pesto Maison

## PASTA CORNER



Pour nos  
amoureux  
des Pâtes

**Tagliatelles Carbonara**.....12€  
Pâtes Bio, Crème Fraîche, Lardons, Jaune d'Oeuf &  
Parmesan

✓ **Penne Arrabiata**.....12€  
Pâtes Bio, Sauce Tomato Légèrement Pimentée, Olives,  
Parmesan & Basilic

**Spaguettis Bolognaises**.....14€  
Pâtes Bio, Viande Hâchée, Sauce Tomato & Parmesan

## PETIT JO'



Petit mais  
grand  
appétit !

11€

### Menu Enfant

Crispy Chicken, Frites, Boisson 25cl au choix,  
Compote Bio ou Glace Emkipop Bio

## DESSERTS



La Dolce  
Vita

4€

### Mousse au Chocolat Maison

Chocolat Noir 55% & Noisettes Torréfiées

### Panna Cotta Maison

Crumble Chocolat & Coulis de Fruits Rouges

### Glace EMKIPOP BIO !

Frais, Naturel & Made in Provence.

Bâtonnet : Chocolat, Abricot ou Fraise



GARDEZ VOTRE BEEPER PRÈS DE VOUS !