

Le Café Joséphine leur rend hommage ...

Deux femmes inspirantes, deux icônes qui ont marqué l'histoire par leur modernité.



Joséphine Baker

3 juin 1906 - 12 Avril 1975

Joséphine Baker est née dans le Missouri sous le nom de Freda Josephine McDonald.

Chanteuse, militante, résistante, icône antiraciste...

Joséphine Baker est la première femme noire et la première artiste à faire son entrée au Panthéon, le 30 Novembre 2021.

Sur la ligne 13 du métro parisien,
une station a été rebaptisée
«Gaité-Joséphine Baker»

1906

1763

Joséphine de Beauharnais

23 Juin 1763 - 29 Mai 1814

Joséphine de Beauharnais naît d'une famille de Békés sous le nom de Marie Josèphe Rose Tascher de La Pagerie, dans une grande propriété de la Martinique.

Première femme de Napoléon Ier, elle fut
Intronisée impératrice en 1804.

Passionnée de botanique, elle a introduit
notamment des végétaux exotiques sur les côtes
méditerranéennes françaises.



café-josephine.fr

 [paris.café.joséphine](https://www.instagram.com/paris.café.joséphine)

Les Entrées

Oeufs BIO mimosa tricolore et sa chiffonnade de Serrano	10 €
Foie gras de canard maison mi cuit, confiture de cerise artisanale	24 €
Velouté de champignons sur sa crème de truffe noire	10 €
Nems de légumes croustillants, sauce pimentée	10 €
Cannelloni de courgette farcie au fromage frais, pesto rouge	11 €
La vraie soupe à l'oignon gratinée	10 €

Les Classiques de Joséphine

Salade Caesar (sucrine, croûtons croustillants, poulet frit maison, lard fumé, oeuf dur, parmesan, sauce Caesar)	17 €
Bo bun de légumes (sucrine, menthe, nouilles de riz, soja, nems de légumes, cacahuètes, coriandre)	18 €
Avocado Toast (tranche de pain Poilane, fromage frais, guacamole, oeuf mi cuit, grenade, salade verte)	16 €
Tartare de boeuf au Couteau, frites	19 €
Burger au boeuf charolais, marmelade d'oignon, tomme de Savoie fondue, tomate, frites	19 €
Fish & Chips en croûte de pâte de bière fait à la minute, sauce tartare	19 €
Club sandwich gourmand au poulet et lard fumé, salade	18 €
Supplément frites	3 €

Les Plats

Tagliatelles à la truffe noire et copeaux de parmesan	22 €
Lasagne de courgette et mozzarella, salade roquette	17 €
Steak de thon mariné, panais, pois chiche et compote d'aubergine au piment doux	19 €
Poulpe grillé, mousseline de petit pois et beurre noisette au pamplemousse	29 €
Suprême de poulet rôti, sauce Chimichurri et frites de patates douces	23 €
Joue de Boeuf braisée longuement, champignons et sauce vin rouge	20 €
Entrecôte de boeuf mâturée (300g), beurre Maître d'hôtel et frites	28 €

Les Fromages et Desserts

Le fameux Saint Nectaire fermier affiné par la Fromagerie Lainé	9 €
Tarte Tatin des soeurs, crème épaisse	9 €
Tarte au citron meringuée revisitée	9 €
Crème brûlée à la vanille de Bourbon	??
Tiramisu maison	10 €
Café gourmand	10 €
Moelleux au chocolat, glace vanille	10 €
Crêpes au sucre, confiture ou Nutella	8 €

Les Glaces

Coupe de glace	9 €
2 parfums du moment au choix :	
Sorbets: Citron pressé, Fraise des bois, Mangue « Alfonso » Impala	
Glaces au lait frais: Vanille de Madagascar, Lait d'amande, Chocolat Prestige, Caramel au beurre salé	

Menu Enfant 12€

- de 10 ans

Fish & chips fait maison ou steak haché frites

Boisson

Boule de glace Licorne (crème glacée fraise bonbon et banane) ou crêpe au sucre ou nutella

À partager pour l'apéro

Billes d'aligot à la truffe panées et frits (7 pièces)	12 €
Nems de poulet croustillant (4 pièces)	10 €
Houmous et caviar d'aubergines	9 €
Planche de cochonnaille	16 €
Plateau de 5 fromages affinés par la Fromagerie Lainé	20 €
Assiette de saucisson	5 €
Planche de charcuterie et son assortiment de fromages affinés	

Prix nets, Service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Carte des Vins

Loire blanc

		14 cl	20 cl	75 cl
2020	La Chapiniere de Touraine sauvignon AOP (Médaille d'argent au concours mondial du sauvignon Justine Baudry)	6 €	8,5 €	28 €
2021	Sancerre Doudeau Léger AOP	7 €	9,5 €	39 €
2021	Muscadet sur Lie AOC	5 €	7 €	28 €
2021	Pouilly Fumé JJ Bardin AOC	7 €	9,5 €	37 €
2021	Menetou Salon Beaurepaire AOC	6 €	8,5 €	37 €

Bourgogne blanc

2021	Aligoté Dom Vincent Wengier AOP	6,5 €	9 €	29 €
2021	Petit Chablis Dom Vincent Wengier AOP	8,5 €	12 €	39 €
2019	Chablis 1er Cru Mt Milieu AOC			49 €
2020	Montagny 1er Cru Joseph Drouhin AOC			48 €
2020	Beaujolais l'Exception Dom Cheysson AOP	5,5 €	7,8 €	28 €

Alsace blanc

2020	Pinot Blanc cuvée légère AOC	5,5 €	7,8 €	28 €
------	------------------------------	-------	-------	------

Bordeaux blanc

2017	Les lions de la Louvière Pessac Léognan AOC			42 €
2020	Sauternes AOC	9 €	12,5 €	40 €

Languedoc Roussillon blanc

2020	Mon P'tit Pithon Côtes-catalanes IGP	6 €	8,5 €	32 €
2021	Viognier IGP d'OC	5,5 €	7,8 €	28 €
2021	Chardonnay Anne de Joyeuse IGP D'OC	5,5 €	7,8 €	

Côtes de Provence rosé

2021	Gold de Maîtres et Vignerons AOP	7 €	9,5 €	39 €
2021	Tout simplement rosé la Bouillabaisse AOP	6,5 €	9 €	36 €
2020	Château Minuty Rose et Or AOP			58 €
2020	La Chapelle Gordonne AOC			36 €
2020	Bertaud Belieu AOC			36 €
2020	Cru Classé Château Sainte Marguerite AOC			60 €
2020	Magnum (150 cl) Gold de Maîtres et Vignerons AOP			74 €
2020	Magnum (150cl) La Chapelle Gordonne AOC			74 €

Loire rouge		14 cl	20 cl	75 cl
2017	Chinon Château de la Grille AOP	8,5 €	12 €	47 €
2021	Reuilly, La Pagerie	7 €	9,5 €	39 €
2020	Saumur Champigny Bio Hureau Tuffe AOP			36 €
Bourgogne rouge				
2020	Beaujolais Morgon Remy Lacoque	6 €	8,5 €	29 €
2021	Couvent de Jacobins, Pinot Noir Louis Jadot AOC	8 €	11,5 €	42 €
2015	Volnay Louis Jadot AOC			85 €
Côtes-Du-Rhône rouge				
2019	Côtes-Du-Rhône Bio Jaboulet AOP	6 €	8,5 €	29 €
2021	Crozes-Hermitage Bio Papillon Gilles Robin AOC	10 €	14 €	47 €
2020	Saint Joseph Ro-Rée Louis Chèze AOC			45 €
2016	Côte-Rôtie François Villard AOC			98 €
Languedoc Roussillon rouge				
2020	Pic St Loup Aérien AOP	7 €	10 €	42 €
2018	Chevalier du Château Lagrezette AOP Cahors	7,5 €	11 €	44 €
Bordeaux rouge				
2020	Roman de Grand Baril, Montagne Saint Emilion AOC	7 €	10 €	42 €
2017	Les Lions de la Louvière Pessac-Léognan AOC	10 €	14 €	44 €
2016	Château Citran Haut Médoc AOC			52 €
2016	Baron de Brane Margaux AOC			75 €
2018	Réserve de la Comtesse Pauillac AOC			120 €
2016	Closerie de Foutet St-Emilion Grand Cru AOC			79 €
2017	Connetable Talbot Saint Julien AOC			79 €
Vins d'Exception				
1999	Grand Vin de Château Latour AOC Pauillac, Premier Grand Cru Classé			440 €
1999	Château La Mission Haut-Brion AOC Pessac-Léognan, Cru Classé des Graves			890 €

Champagne

	12cl	75cl	150cl
Marquetterie Taittinger	14,90 €	89 €	
Comtes de Champagne		190 €	
Diamant de Vranken		100 €	
Pommery rosé	16 €	90 €	
Pommery brut Apanage		90 €	
Demoiselle pour Joséphine		75 €	
Magnum Pommery brut Silver (150 cl)			140 €
Magnum Taittinger rosé (150 cl)			240 €

Les Apéritifs

Kir sauvignon 14cl	5 €
Pastis, Ricard 2cl, Martini, Campari, Porto 5cl	5 €
Américano maison	12 €

Les Digestifs 4 cl

Cognac Remy Martin VSOP	12 €
Bas Armagnac Duc de Loussac XO	12 €
Calvados Le Pommeray 10 ans	11 €
Eau de vie (poire, framboise sauvage)	10 €
Bailey's, Get 27, Get 31	9,5 €
Irish coffee	10,5 €

CIGARES EN VENTE POUR ACCOMPAGNER VOTRE DIGESTIF

Les Bières bouteilles 33cl

Heineken 0 %	5,50 €
Cidre Loïc Raison	5,50 €
Gallia Follamour Lager BIO	7 €
1664	7 €
Kriek cerise	7 €
Desperados	7 €
Pelforth brune	7 €
Corona (35,5cl)	7 €
La Parisienne rousse	7 €

Les Bières pression 25 cl 50 cl

Heineken	4,90 €	9,50 €
Gallia IPA	5,50 €	10,80 €
Mort subite Witte	5,50 €	10,80 €
Ciney	5,50 €	10,80 €
Picon	5,70 €	11,20 €
Monaco, Panaché	4,90 €	9,50 €

Les Cocktails

Les cocktails signature

14 €

Josephine's mule : rhum Havana 3 ans, rhum épicé, liqueur de mandarine
Joséphine, velvet falernum, jus de citron vert, ginger beer

Bikini : téquila, gin, jus d'ananas, saveurs pastèque, framboise et citron

Pink & punchy margarita : tequila patrón silver, liqueur de piment, sirop d'agave, tabasco, pamplemousse

69 : rhum blanc de Guadeloupe, jus d'ananas, parfums fruit du dragon, gingembre et goyave

Les cocktails incontournables

11 €

Mojito : rhum Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade, soda water

Caipirinha : cachaça, citron vert, sucre cassonade

Piña colada : rhum Havana 3 ans, lait de coco, ananas

Cosmopolitan : vodka, cointreau, quartier de citron vert, cranberry

Tom Collins : gin citadelle, citron jaune frais, sirop de canne, soda water

Les cocktails premium

13 €

Tiki zombie : rhum Havana 3 ans, rhum diplomatico, cannelle, citron vert,
pamplemousse, velvet falernum, menthe fraîche, angostura bitter, sirop de grenadine

Espresso martini : vodka infusée aux fèves de tonka, sirop de canne, café, liqueur de café

Chambord sunset : Jack Daniel's, liqueur de chambord, cranberry, citron vert, blanc d'œuf sirop de canne

Pornstar martini : vodka, sirop de vanille jus de maracuja, fruit de la passion frais, shooter de prosecco

Moscow mule : vodka, jus de citron jaune frais, sirop de canne, ginger beer, angostura bitter

Mai Tai : rhum blanc de Guadeloupe, jus d'orange aromatisé cerise, citron et amande

Les cocktails avec des bulles

Aperol spritz : aperol, prosecco, soda water

11 €

French spritz : Lillet blanc ou rosé, tonic

11 €

Saint-Germain spritz : liqueur Saint-Germain, purée de framboise, prosecco

13 €

Mimosa : orange pressée, cointreau, champagne

14 €

Les sans alcool

10 €

Basil flash : jus de citron jaune, sirop de basilic, concombre frais, soda water

Jungle Green : jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et Aloé Vera

Peach lover : nectar de pêche, fruit de la passion frais, sirop de vanille

Apple mojito : citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche, jus de pomme, soda water

Virgin spritz : sirop d'orange sanguine, citron jaune, orange, limonade

Prix nets, Service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les Whiskies 4 cl

Jack Daniel's	10 €
Aberlour 10 ans	12 €
Johnnie Walker Red	9 €
Johnnie Walker Black	12 €
Chivas 12 ans	12 €
Lagavulin 16 ans	17 €
Japan Blend Togouchi Premium	12 €
Four Roses	10 €
Jameson Irish	9 €
Oban 14 ans	16 €
Brenne French Matt Bio	14 €

Les Rhums 4 cl

Clément Vieux (Ambré-Martinique)	11 €
J. Bally Vieux 7 ans (Ambré-Martinique)	12 €
Saint James Vieux 12ans (Ambré-Martinique)	12 €
Diplomatico (Ambré-Venezuela)	10 €
Santa Teresa 1796 (Ambré-Venezuela)	13 €
Zacapa edición Negra (Ambré-Guatemala)	11 €
Ron Zacapa 23 ans d'âge (Ambré-Guatemala)	15 €
Don Papa (Ambré-Philippines)	10 €
Bumbu (Ambré-Caraïbes)	11 €

Les Softs

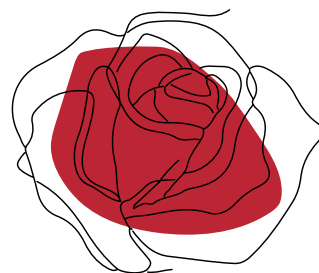
Coca-Cola / Zéro	5 €
Schweppes tonic ou Agrum's 25 cl	4,90 €
Orangina 25 cl	4,90 €
Evian ou Badoit rouge 33 cl	4,90 €
Thé glacé ou citronnade maison 33 cl	5 €
Jus de fruits 25 cl	5,50 €
(orange, pêche, fraise, ananas, pomme, tomate, cranberry, passion, abricot, pamplemousse)	
Limonade, diabolito ou Ginger beer 33 cl	4,90 €
Orange, citron ou pamplemousse pressé 25 cl	6 €

Les Vodkas et Tequila 4 cl

Absolut	11 €
Eristoff	9 €
Grey goose	14 €
Mm Vodka Bio (100 % français)	12 €
Patron XO	12 €

Les Gins 4 cl

Bombay Original	10 €
Bombay Sapphire	12 €
Hendrick's	12 €
Mr Gin Bio (100 % français)	12 €



Les Hots

La maison Lavazza

Café ou allongé	2,90 €
Décaféiné	3 €
Café noisette	3 €
Café crème	4,90 €
Cappuccino	5,90 €
Chocolat chaud	5 €
Thé Whittington	5 €
(Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, Vert menthe ou Jasmin)	
Café Américain dans son Mug	3,50 €