



CHEZ JOSEPH

NOTRE MENU

BRASSERIE - RESTAURANT



NOS APÉRITIFS ET ALCOOLS

Martini blanc, rouge	6.00 €
Porto blanc, rouge	6.00 €
Pineau de Charentes	6.00 €
Cynar	6.00 €
Campari	6.00 €
Ricard	6.00 €
Pisang (avec ou sans alcool)	6.00 €
Pisang orange	7.50 €
Picon	6.00 €
Picon vin blanc	7.50 €
Picon bière	6.50 €
Cidre Ruwet	6.00 €
Batida	6.00 €
Amaretto	7.00 €
Vecchia Romagna	7.00 €
Averna	7.00 €
Bacardi	7.00 €
Bacardi Coca ou orange	9.00 €
Chartreuse verte	8.50 €
Cointreau	7.00 €
Vodka rouge ou blanche	7.00 €
Vodka orange	9.00 €
Vodka rouge ou blanche red bull	10.00 €
J&B	7.00 €
J&B coca	9.00 €

Jack Daniel's	8.00 €
Tequila	7.00 €
Cognac	8.00 €
Calavados	8.00 €
Grand Marnier	8.00 €
Bailey's	7.00 €
Grappa	7.00 €
Sambuca	7.00 €
Mandarine Napoléon	7.00 €
Eau de villée	7.00 €
Limoncello	7.00 €
Ice Moonkey	5.00 €
Beurre salé ou cappuccino	
Coupe de Prosecco	6.00 €
Kir royal Prosecco	6.50 €
Bouteille de Prosecco	35.00 €
Coupe de Champagne	8.00 €
Kir royal champagne	8.50 €
Bouteille de champagne	55.00 €
½ bouteille de champagne	30.00 €

LES COCKTAILS

Spritz	8.00 €
Mojito	8.00 €
Rhum, sucre de canne et citron vert	
Libre	8.00 €
Bacardi, coca, citron vert, sucre de canne	
Margarita	8.50 €
Tequila, triple sec, jus de citron	
Cinderella (sans alcool)	6.50 €
Orange pressée, sirop de fraise, jus d'abricot	

Allergie ?

Demandez notre carte contenant les allergènes

LES GINS TONIC

Gin sans alcool Copperhead	8.00 €
+ Fever-Tree aux choix	
Gin traditionnel	8.50 €
+ Royal Bliss Tonic	
Bobbys (NL)	9.50 €
+ Fever-Tree clémentine	
Marula grenade(BE)	10.50 €
+ Fever-Tree framboise-rhubarbe	
Copperhead original (BE)	11.50 €
+ Fever-Tree méditerranéen	

NOS JUS FRAIS PRESSÉS

Orange	4.50 €
Citron	4.50 €
Pamplemousse	4.50 €
Multi fruits	5.50 €

NOS JUS

Minute Maid Orange	3.00 €
Minute Maid Pommes	3.00 €
Minute Maid Pamplemousse	3.00 €
Minute Maid tomate	3.00 €
Minute Maid Ananas	3.00 €
Minute Maid Pomme cerise	3.00 €
Minute Maid Multi Ace	3.00 €

NOS SOFTS

Chaudfontaine 25cl	2.50 €
Plate ou Pétillante	
Chaudfontaine 50 cl	5.00 €
Plate ou Pétillante	
San Pellegrino 25 cl	2.80 €

Perrier	2.90 €
Nature ou Citron	
Coca	2.80 €
Coca Zero	2.80 €
Fanta Orange	2.80 €
Fanta Citron	2.80 €
Sprite	2.80 €
Royal Bliss Tonic	2.80 €
Royal Bliss Agrum	2.80 €
Fuze Tea	2.80 €
Fuze Tea Peach	2.80 €
Fuze Tea Green	2.80 €
Cecemel	3.00 €
Red Bull	3.70 €
Finley Mojito	2.90 €
Appletiser	3.90 €
Fever-Tree clémentine	3.30 €
Fever-Tree framboise-rhubarbe	3.30 €
Fever-Tree méditerranéen	3.30 €



BIÈRES AU FUT

Jupiler 25 cl	2.70 €
Jupiler 33 cl	3.30 €
Leffe Blonde 25 cl	3.60 €
Leffe Blonde 33 cl	4.00 €
Saint Feuillien Blonde 25 cl	3.70 €
Saint Feuillien Blonde 33 cl	4.30 €
Triple Karmeliet 33 cl	4.60 €
CTS 33cl	4.00 €
Supplément grenadine, menthe, citron	0.50 €

NOS BIÈRES BOUTEILLES

Jupiler Pure Blonde	2.80 €
Hoegarden Rosée	3.40 €
Hoegarden Blanche	3.20 €
Leffe Brune	4.30 €
Leffe Ruby	4.90 €
Tripple Westmalle	4.50 €
Rodenbach	3.20 €
Rodenbach Fruitage	3.40 €
Kriek Belle-Vue	3.90 €
Kriek Extra	4.10 €
Gueuze Belle-Vue	3.90 €

Gueuze Mort subite 37,5 cl	7.80 €
Carlsberg	3.50 €
Saint Feuillien Blonde	4.80 €
Saint Feuillien Grand Cru 33cl	5.50 €
Grisette Fruits des bois	4.50 €
Orval	5.40 €
Duvel	4.90 €
Liefmans Fruitesse	3.70 €
Chimay Bleue	4.90 €
Chimay Blanche	4.40 €
Chimay Rouge	4.60 €
Chimay Dorée	4.30 €
Chimay Verte	5.30 €
Rochefort 8°	4.90 €
Super des Fagnes Blonde	4.60 €
Bush Ambrée	5.50 €
Peche Mel Bush	5.30 €
Trolls	3.40 €
Triple d'Anvers	4.60 €
Cornet BIO	4.60 €
Quintine BIO	4.90 €
Moinette ¾	8.20 €
Moinette BIO 75CL	9.80 €
Saison Dupont BIO	3.70 €
Grisette Triple BIO Gluten free	3.80 €
Maredsous 6° Blonde	4.40 €
Maredsous 8°	5.50 €
Paix Dieu	5.70 €
Chouffe	4.30 €
Quintine Ambrée	5.40 €
Bel Chic Blonde 33 cl	4.20 €
Bel chic Red 33 cl	4.20 €
Tripple Karmeliet 33 cl	5.00 €

NOS BIÈRES BOUTEILLES SANS ALCOOL

Jupiler 0,0	2.60 €
Leffe 0,0	3.90 €

NOS CAFÉS ROMBOUTS

Café Rombouts	2.70 €
Café Rombouts BIO	3.00 €
Espresso	2.50 €
Décaféiné	3.00 €
Cappuccino (crème fraîche)	3.20 €
Cappuccino Italian (mousse de lait)	3.20 €
Déca Cappuccino (crème fraîche)	3.20 €

NOS BOISSONS CHAUDES

Thé nature, citron, menthe, fruits des bois	3.00 €
Thé Bio	3.00 €
Camomille	3.00 €
Lait chaud	3.00 €
Lait russe	3.00 €

Chocolat chaud	3.00 €
Chocolat Viennois (crème fraîche)	3.20 €

NOS COCKTAILS CHAUDS

Irish Coffee (whisky)	7.50 €
Italian Coffee (amaretto)	7.50 €
French Coffee (Grand Marnier)	7.50 €
Bailey's Coffee	7.50 €
Amaretto lait	7.50 €

Allergie ?
Demandez notre carte contenant les allergènes





POUR DÉBUTER OU LES PETITES FAIMS...

Toast de Saumon fumé, crudités de saison 18.00 €

L'assiette de Jambon Italien 15.50 €
Roquette, parmesan et Melon

Carpaccio de Bœuf tranché minute 16.50 €
Huile d'olive, copeaux de Parmesan, Pignons de Pin, Citron et Grissinis

6 Scampis à l'ail (1 € par pièce supp.) 15.50 €

6 Scampis crème ail (1 € par pièce supp.) 16.00 €

6 Scampis maison 17.50 €
Tomates, piment

2 Croquettes de fromage, crudités (+3.50 pièce) 13.00 €

2 Croquettes de crevette, crudités (+4.50 pièce) 14.00 €
Tomaté, piquant

RACONTE-MOI DES SALADES...

Salade pêche au thon revisitée 15.50 €
Œufs durs, câpres, cornichons, oignons, vinaigre

Salade Capresse 16.50 €
Roquettes, buffalo, pesto, pignons de pin

Salade niçoise 16.50 €
Œufs durs, tomates, artichaut, thon, concombre, anchois à l'huile, olives noires, oignons, huile d'olive

Salade Veggie 16.50 €
Œufs, röstis, billes de mozzarella, tomates, concombre, oignons rouges

Salade de chèvre chaud 17.50 €
Salade, croûtons, pommes, chèvre, vinaigre balsamique, miel, noix, röstis, lardons

Salade César 17.50 €
Salade, filet de poulet, parmesan, œufs durs, croutons, rôsti, anchois, sauce César

Salade Océane 18.50 €
Saumon fumé, scampis, calamars, échalotes, citron

PLATS CUISINÉS

Boulettes 16.50 €
Veau et bœuf, sauce tomate maison, frites et salade

Vol-au-vent maison 17.50 €
Poulet, champignons, cornichons

Tartare de Bœuf Irlandais haché minute 17.50 €
Préparé ou non préparé

Onglet de Bœuf Irlandais 20.50 €
Bleu ou saignant

Steak de Bœuf « à la Belge » 22.50 €
Beurre de cuisson, salade, mayo

À partir de 8 personnes, 4 choix de plats différents limité pour l'ensemble de la table



PÂTES FRAÎCHES TAGLIATELLES, PENNES, SPAGHETTIS

Ail et Huile, tomates fraîches et Basilic 11.00 €

Bolognaise 13.00 €
Viande hachée de bœuf et veau, sauce tomate, basilic

Arrabiato 14.00 €
Lardons, sauce tomate pimentée

Carbonara 14.00 €
Lardons, oeufs, parmesan, crème

Pesto 14.00 €
Pesto vert, copeaux de parmesan

4 Fromages 16.00 €
Parmesan, gorgonzola, roquefort, taleggio

Jambon de Parme 17.50 €
Parme, tomates, parmesan, roquette

Pâtes aux scampis tomates fraîche et ail 18.50 €

LES ESCALOPES DE VEAU ACCOMPAGNÉES DE PÂTES À LA SAUCE TOMATE

Milanaise 18.00 €

La Parmigiana 19.50 €
Aubergine, tomate, jambon de Parme, mozzarella gratinée

La Joseph 19.50 €
Mozzarella, tomates, pesto

Gorgonzola 19.50 €
Tomates, pesto



NOS POISSONS FRAIS

Pavé de Saumon 22.50 €
Sauce béarnaise et ses légumes chauds

Cabillaud meunière, légumes chauds 23.50 €

Brochette de Scampis grillés 19.00 €
Sauce tartare et crudités

Trio de la mer (Saumon, Cabillaud, Scampis) 23.50 €
Cuit à la nage, pdt, légumes chauds

Nos moules en saison Voir suggestions

ACCOMPAGNEMENTS DES PLATS CUISINÉS ET POISSONS

Panier de pains et beurre et au choix : frites, pâtes, croquettes, PDT grenailles

SUPLÉMENTS

Frites, pâtes, croquettes, pâtes, PDT grenailles... 3.50 €

Mayonnaise, Ketchup, Parmesan, Pain et beurre 1.00 €

Allergie ?
Demandez notre carte contenant les allergènes



NOS GRILLADES BŒUF IRLANDAIS

Filet pur de bœuf irlandais 250gr	28.00 €
Pavé de bœuf Angus à la belge 250 gr	22.50 €
Poêlé, servi avec son beurre de cuisson, salade et frites	
Entrecôte de bœuf irlandaise 300gr	26.50 €
Tagliatta de bœuf	27.50 €
Roquette, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique	
Brochette de bœuf irlandais suspendue 250gr	24.50 €

AGNEAU NOUVELLE ZÉLANDE

Brochette d'agneau	22.50 €
Filet d'agneau	22.50 €
La tranche de gigot d'agneau	23.50 €

VOLAILLE FERMIÈRE

Le filet 250gr	15.50 €
La brochette suspendue avec poivrons	16.50 €

LES SAUCES PRÉPARÉES 100 % MAISON

Béarnaise, poivre vert crème, archiduc, roquefort, choron, moutarde à l'ancienne, beurre maître d'hôtel

ACCOMPAGNEMENTS GRILLADES

Panier de pains et beurre et au choix : frites, pâtes, croquettes, PDT grenailles

SUPPLÉMENT

Frites, pâtes, croquettes, PDT grenailles	3.50 €
Salade	4.00 €
Mayonnaise, ketchup, parmesan, pain et beurre	1.00 €

NOS HAMBURGERS 250 GR DE VIANDE 100 % BŒUF SERVIS DANS LEUR PAIN ET FRITES

Hamburger	16.50 €
Tomate, cornichons, salade, sauce hamburger	
Cheeseburger	17.50 €
Tomate, cornichons, salade, fromage, sauce hamburger	
Baconburger	17.50 €
Tomate, cornichons, salade, bacon, sauce hamburger	
Bacon-Cheeseburger	18.50 €
Tomate, cornichons, salade, bacon, cheese, sauce hamburger	
Italian Burger	18.50 €
Tomate, roquette, oignons rouges, copeaux de parmesan	

Belgo Burger	18.50 €
Tomate, cornichons, salade, fromage de Chimay, mayo	

Fish Burger	19.50 €
Poisson pané, sauce tartare, crudités	

SUPPLÉMENTS

Frites, pâtes, croquettes, PDT grenailles	3.50 €
---	--------

POUR NOS ENFANTS Jusqu'à 10 ans

Jambon blanc rôti, frites	8.00 €
Pâtes bolognaise	8.00 €
Pâtes Carbonara ou 4 fromages	9.00 €
Boulette sauce tomate (1pc)	10.00 €

À partir de 8 personnes, 4 choix de plats différents limité pour l'ensemble de la table

Allergie ?
Demandez notre carte contenant les allergènes

NOS CROQUES, PANINIS ET TOASTS

Croque végétarien	5.50€ (10€ en double)
Mozzarella et aubergine	
Croque Monsieur	6.50 € (12 € en double)
Croque Madame	7.50 € (14 € en double)
Croque Bolo	8.00 € (15€ en double)
Croque Saumon (double)	16.50 €
Saumon fumé, fromage aux fines herbes	
Toast Cannibale (avec américain pur Bœuf)	15.50 €
Panini Végétarien	7.50 €
Huile d'olive, aubergine, origan, tomate et mozzarella	
Panini Nono	8.50 €
Huile d'olive, tomate, origan, jambon de Parme et mozzarella	
Supplément de frites	
avec les croques, toasts ou paninis	
	3.50 €

LES PETITS CREUX

Assiette de fromage	6.50 €
Assiette d'olives	6.00 €
Assiette de charcuteries	7.50 €
Assiette Mixte	11.50 €
Fromage, olives, charcuterie, servis avec pain et beurre	
Assiette de frites + sauce au choix (mayo ou ketchup)	5.00 €

LES DESSERTS

Pâtisseries de notre artisan pâtissier (voir vitrine)	7.50 €
Moelleux chocolat noir, glace vanille	8.00 €
Nougat glacé maison, salade de fruits de saison	8.00 €
Assiette gourmande	7.50 €
Assiette gourmande et son café	9.00 €

LES CRÊPES MAISONS

Crêpes au sucre	8.00 €
Crêpes cassonade	8.00 €
Crêpes Nutella	8.50 €
Crêpes Mikado	9.50 €

À partir de 8 personnes, 4 choix de plats différents limité pour l'ensemble de la table

LES GLACES

1 boule Vanille, chocolat, fraise, moka	1.50 €
Dame blanche 3 Boules vanille, sauce chocolat, chantilly	7.50 €
Dame noire 3 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly	7.50 €
Brésilienne 2 boules moka, 1 boule vanille, caramel, noisettes	7.50 €

Coupe fraise 2 boules fraises, 1 boule vanille, coulis de fraise, chantilly	7.50 €
--	--------

MILKSHAKES

Vanille, chocolat, fraise, moka	5.50 €
---------------------------------	--------

Allergie ?
Demandez notre carte contenant les allergènes



NOTRE SÉLECTION BLANC/ROSÉ/ROUGE

Le verre	3.50 €
Le quart	6.50 €
Le demi	12.00 €

LES VINS BLANCS

BORDEAUX

Entre deux mers Château de Fontenille	26 €
--	------

BOURGOGNE

Petit Chablis Domaine Christophe & fils	36 € / 24 € demi
--	------------------

LOIRE

Sancerre Les belles vignes Domaine Fournier	50 €
--	------

ITALIE – SICILE

Pinot Grigio Riserva Trentino	28 €
----------------------------------	------

LES VINS ROSÉS

ROUSSILLON

Côtes Catalane, Rozy Bikini Dom Brial	21 €
--	------

PROVENCE

Côtes de Provence, bleu de Minuit Domaine de l'heure bleue	31 €
---	------

LES VINS ROUGES

LOIRE

Saint Nicolas de Bourgeuil Domaine Les Pins	24 €
--	------

BORDEAUX

Château Les Charmettes Bordeaux supérieur Vignobles JL Trocard	25 € / 16 € demi
---	------------------

RHÔNE

Gigondas, Tour Sarrazine Domaine Gilles Robin	52 €
--	------

ITALIE – SICILE

Sicilia, Nero d'Avola Feudo Arancio	23 €
--	------



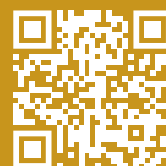
NOS HORAIRES

Lundi	10h00 à 20h00
Mardi	10h00 à 20h00
Mercredi	10h00 à 20h00
Jeudi	10h00 à 20h00
Vendredi	10h00 à 21h00
Samedi	10h00 à 20h00
Dimanche	Fermé

RETROUVEZ ÉGALEMENT NOTRE CARTE SUR:

www.brasseriegrandspres.be

Réservations: 065/84.31.88



BRASSERIES
JOSEPH

Découvrez aussi nos autres restaurants-brasseries,



Frameries

Galerie Bouveries

065/46.52.88



Mons

Les Portes de Maisières

065/56.59.09



Ghlin

Portes du Parc

065/36.42.51

NOTRE PARTENAIRE :

