

j OY
LE

LE RESTAURANT JOY A LE PLAISIR
DE VOUS ACCUEILLIR

*Du lundi au vendredi de 7h00 à 10h00
et le week-end de 7h00 à 11h00*

RESTAURANT JOY IS PLEASED TO
WELCOME YOU

*Monday to Friday from 7 am to 10 pm
and weekends from 7 am to 11 pm*





FORMULE SET MENU

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL 42€
Continental breakfast

Assortiment de viennoiseries

Croissant, Pain au chocolat
Pastries selection
Croissant, Chocolate croissant

Sélection de pains de Joël Defives

Meilleur Ouvrier de France
Confitures et miel artisanal de la maison AndréSy,
Beurre Bordier à Saint Malo
Selection of bread by Joël Defives
Best Craftsman of France
Artisanal jam and honey from the Maison AndréSy,
Butter from the Maison Bordier in Saint Malo

Boisson chaude au choix

Café, thé, infusion, chocolat chaud
Choice of hot drink
Coffee, tea, herbal tea, hot chocolate

Jus de fruits frais pressés

orange, pamplemousse, citron, pomme verte,
mangue, ananas
Freshly squeezed juices
orange, grapefruit, lemon, green apple, mango, pineapple



Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros. We don't accept checks.

FORMULE SET MENU

PETIT DÉJEUNER AMÉRICAIN

54€

American Breakfast

Assortiment de viennoiseries

*Croissant, Pain au chocolat
Pastries selection
Croissant, Chocolate croissant*

Sélection de pains de Joël Defives

*Meilleur Ouvrier de France
Confitures et miel artisanal de la maison Andréys,
Beurre Bordier à Saint Malo
Selection of bread by Joël Defives Best Craftsman
of France
Artisanal jam and honey from the Maison Andréys,
Butter from the Maison Bordier in Saint Malo*

Salade de fruits frais **VEGAN**

Fresh fruit salad

Yaourt ou Fromage blanc

*Yaourt nature, 0%, vanille, abricot, fraise,
Fromage blanc, fromage blanc 0%
Yoghurt or Fromage blanc
Plain yoghurt, Low fat, vanilla, apricot, strawberry,
Fromage blanc, Low fat fromage blanc*

Boisson chaude au choix

*Café, thé, infusion
Choice of hot drink
Coffee, tea, herbal tea*

Jus de fruits frais pressés

*orange, pamplemousse, citron, pomme verte, mangue, ananas
Freshly squeezed juices orange, grapefruit, lemon,
green apple, mango, pineapple*

À votre demande, des œufs préparés selon votre préférence

*Au plat, à la coque, pochés, brouillés, omelette
At your request, eggs prepared according to your preference
Fried, soft-boiled, poached, scrambled, omelette*

Deux garnitures au choix

*Poitrine fumée, Saucisse de veau, Jambon de Paris, Légumes de saison,
Champignons, Epinards, Baked beans, Fines herbes, Fromage, Tomates fraîches
Two garnish by choice
Smoked bacon, Veal sausage, Cooked ham,
Seasonal vegetables, Mushrooms, Spinach, Baked
beans, Fine herbs, Cheese, Fresh tomato*

*Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.
Net prices in euros. We don't accept checks.*



FORMULE SET MENU

BIEN ÊTRE

62€

Well-being

Sélection sans gluten

Cookie, cannelé, cake au citron, pain

Gluten-free selection

Cookie, cannelé, lemon cake, bread

Confitures et miel artisanal de la Maison Andréy

Hand-crafted jams and honey from Maison Andréy

Beurre de la Maison Bordier à St Malo

Butter from Maison Bordier in Saint Malo

Sweet bowl vegan

Yaourt au soja, granola vegan, fruits

Sweet vegan bowl Soy yogurt, vegan granola, fruits

Carpaccio d'avocat sur toast **VEGAN**

Avocado carpaccio on toast

BOISSONS

Infusion vitalité

gingembre, citron, miel

Vitality herbal tea ginger, lemon, honey

Jus detox Betterave 25cl

Pommes, betteraves, carotte, gingembre

Red beet detox juice Apple, beet, carrot, ginger

Jus detox Pomme 25cl

Pommes, légumes verts, citron

Detox Apple juice Apple, green vegetables, lemon



À LA CARTE "À LA CARTE"

BOULANGERIE

Corbeille de viennoiseries parisiennes 22€

*Croissant,
pain au chocolat,
sélection de pains
Basket of Parisian pastries
Croissant,
chocolate croissant,
selection of breads*

Viennoiserie à l'unité 6€

Individual viennoiserie

Toast 6€

*Pain blanc, pain complet, pain aux céréales
Toast
White bread, wholemeal bread, cereal bread*

Sélection sans gluten  16€

*Cookie, cannelé, cake au citron, pain
Gluten-free selection
Cookie, cannelé, lemon cake, bread*

Confitures et miel artisanal de la Maison Andréys

Hand-crafted jams and honey from Maison Andréys

Beurre de la Maison Bordier à St Malo

Butter from Maison Bordier in Saint Malo



CÉRÉALES & PORRIDGE

Céréales au choix 12€

*Corn Flakes, Muesli Gourmand, Choco Crispies
Choice of cereals
Corn flakes, Gourmet muesli, Choco crispies*

Granola et fromage blanc 12€

*Fait Maison
Granola and fromage blanc*

Porridge 14€

*au lait ou à l'eau
Porridge
With milk or water*



FRUITS & LÉGUMES FRAIS

Carpaccio d'avocat sur toast **VEGAN** 14€

Avocado carpaccio on toast

Salade de fruits frais **VEGAN** 16€

Fresh fruit salad

À LA CARTE "À LA CARTE"

LES ŒUFS

Deux œufs préparés selon votre préférence 26€

Au plat, à la coque, pochés, brouillés ou en omelette

Two eggs prepared as per your request. Fried, boiled, poached, scrambled or as an omelette

Choix de deux garnitures

Poitrine fumée, saucisse de veau, jambon cuit
champignons, baked beans, fromage
fines herbes, tomates fraîches

Choice of two sides

*Smoked bacon, veal sausage, cooked ham,
mushrooms, baked beans, cheese,
herbs, fresh tomato*

Garniture supplémentaire 6€

Extra garnish

Œufs Bénédicte au jambon blanc ou saumon fumé d'Écosse 32€

Sauce hollandaise et truffe noire

Eggs Benedict with cooked ham or smoked Scottish salmon

Hollandaise sauce and black truffle

Supplément truffe 8€

Extra truffle

LES ASSIETTES

Assortiment de fromages affinés  22€

Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Matured cheese assortment. Selected by Xavier Thuret, Best Craftsman of France

Jambon de Paris 18€

Cooked ham

Saumon fumé d'Écosse, 28€

crème aigrette, blinis

Scottish smoked salmon, sour cream, blinis

PRODUITS LAITIERS

Yaourt 8€

Nature, nature 0%, vanille, abricot, fraise

Yoghurt plain, plain 0%, vanilla, apricot, strawberry

Cream cheese Philadelphia 8€

Philadelphia cream cheese

Fromage blanc, fromage blanc 0% 8€

Fromage blanc, fromage blanc 0%

POUR LES GOURMANDS

Gourmandise au choix 22€

avec sucre, sirop d'érable, sauce chocolat

Pancakes,

Pain perdu,

Gaufre,

Crêpes

Choice of sweet treat with sugar, mapple syrup, chocolate sauce

Pancakes,

French toast,

Waffles,

Crepes

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques.

Net prices in euros. We don't accept checks.

BOISSONS FRAÎCHES


COLD DRINKS

JUS ET NECTAR JUICES

Fruits pressés 20cl 14€
Orange, citron, pamplemousse
Squeezed fruit juices Orange, lemon, grapefruit

Alain Milliat 33cl 14€
Abricot, pomme, pêche de vigne, carotte, fraise,
tomate
*Apricot, apple, vine peach, carrot, strawberry,
tomato*

JUS DÉTOX DETOX JUICE

Jus detox Betterave 25cl  16€
Pommes, betteraves, carotte, gingembre
Red beet detox juice Apple, beet, carrot, ginger

Jus detox Pomme 25cl  16€
Pommes, légumes verts, citron
Detox Apple juice Apple, green vegetables, lemon

CHAMPAGNES

15cl
Ruinart 25€
Deutz Rosé 28€
Bellini 26€
Mimosa 26€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Espresso  9€
Espresso

Double espresso, café Américain  12€
Double espresso, American coffee

Cappuccino, Latté  12€
Cappuccino, Latte

Thés, Infusions  14€
Teas, Herbal teas

Chocolat chaud 14€
Hot chocolate

Lait chaud 6€
Hot milk



Produit allergènes :
consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Allergenes:
check the information available at the front desk.