

j OY LE

LA CARTE DU RESTAURANT
RESTAURANT MENU

SÉLECTION DE CAVIARS CAVIAR

Caviar De Neuvic - Baeri 10 grammes - blinis, crème épaisse <i>De Neuvic - Baeri caviar 10 grams - blinis, double cream</i>	50€
Caviar de Neuvic - Baeri 30 grammes - blinis, crème épaisse, œuf de caille, ciboulette, échalotes <i>De Neuvic caviar -Baeri 30 grams - blinis, double cream, quail egg, chives, shallots</i>	95€
Caviar de Neuvic - Baeri 50 grammes - blinis, crème épaisse, œuf de caille, ciboulette, échalotes <i>De Neuvic caviar -Baeri 50 grams - blinis, double cream, quail egg, chives, shallots</i>	145€
Caviar de Neuvic - Baeri 100 grammes - blinis, crème épaisse, œuf de caille, ciboulette, échalotes <i>De Neuvic caviar -Baeri 100 grams - blinis, double cream, quail egg, chives, shallots</i>	265€

ENTRÉE STARTER

Burrata de Rambouillet,  crème d'artichaut et poivrades <i>Burrata from Rambouillet, artichoke cream and baby artichokes</i>	32€
Carpaccio de Betteraves fumées, condiments et caviar Avruga <i>Smoked beetroot carpaccio, condiments and Avruga caviar</i>	30€
Gravlax de Truite, crème de citron et agrumes <i>Trout gravlax, lemon and citrus fruit cream</i>	34€
Gyoza de Poireaux, jus de chlorophylle et cheveux d'anges <i>Leek Gyoza, chlorophyll jus and leek cheveux d'anges</i>	28€
Soupe de Concombre glacée au lait de coco, émietté de crabe <i>Iced cucumber and coconut milk soup, shredded crab meat</i>	36€

PLAT MAIN COURSE

Cabillaud cuit nacré, mousseline de petits pois à la menthe, oignons nouveaux <i>Glazed cod, pea mousseline with mint, spring onions</i>	48€
Saint Jacques en croûte de pain de mie, mousseline de topinambour au café <i>Breaded scallops, jerusalem artichoke mousseline with coffee</i>	52€
Gnocchi au pistou, tétragone, riquette fine, et tuiles de parmesan <i>Gnocchi with pesto, tetragon, thin arugula and Parmesan cheese shavings</i>	46€
Carré d'Agneau fumé au bois de Hêtre, mille-feuille de pommes de terre, choux multicolores <i>Beechwood-smoked rack of lamb, potato millefeuille, multicoloured cabbages</i>	62€
Cœur de Filet de Bœuf, carottes en méli-mélo <i>Center cut of Beef Fillet, carrot meli-melo</i>	58€
Ris de Veau en croûte de Comté, asperges blanches et copeaux, jus au Vin Jaune <i>Veal sweetbread in a Comté cheese crust, white asparagus, green asparagus shavings, vin jaune jus</i>	60€

Notre Chef Mathieu Mécheri se tient à votre disposition

pour toutes intolérances alimentaires (gluten, sans lactose, vegan)
Our Chef Mathieu Mécheri remains at your disposal in case of food intolerance (gluten, lactose-free, vegan)

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

FORMULE DÉJEUNER

LUNCH MENU

Déjeuner

de 12h00 à 15h00 du lundi au vendredi
Lunch
noon to 3:00pm, Monday to friday

Entrée, plat et dessert du jour 56€

Starter, main and dessert of the day

Rouleau de Boeuf fumé,

Smoked beef roll,

Poke ball,

Poke ball,

Entremet 100% Vanille,

crème crue
100% vanilla dessert,
raw cream



MENU DÉCOUVERTE

DISCOVERY MENU

En cinq temps selon l'inspiration de notre Chef

5 course menu according to our Chef's inspiration

Servi au déjeuner et dîner pour l'ensemble des convives 110€

Served at lunch and dinner for all the guests sharing a table

Avec accord mets et vins - 4 verres de 7,5cl 160€

Food and wine pairing - 4 x 7,5cl glasses

Chef exécutif, Bruno Gueret

Chef du Joy, Mathieu Mécheri

Notre offre restauration est servie de 12h00 à 22h00

du mardi au jeudi, et 22h30 le vendredi, samedi

Food is served from noon to 10:00pm from tuesday to thursday, and 10:30pm on friday and saturday

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La maison n'accepte pas les chèques.

Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks.

FROMAGE CHEESE

Assortiment de fromages	18€
<i>Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Camembert/Beaufort/Crottin de Chavignol Mixed cheese plate Selected by Xavier Thuret, Best Craftsman of France Camembert / Beaufort / Crottin de Chavignol</i>	

DESSERT DESSERT

Le Millefeuille Signature	22€
<i>Signature Millefeuille</i>	
Café ou thé gourmand	18€
<i>Coffee or tea with miniature desserts</i>	
Salade de fruits frais VEGAN	18€
<i>Fresh fruit salad</i>	
Chocolat noir Cuvée Xibun et noisette caramélisée	18€
<i>Dentelle cacao, émulsion noisette torréfiée, sorbet chocolat Xibun Single origin "Cuvée Xibun" dark chocolate and caramelised hazelnut, thin cocoa biscuit, grilled hazelnut emulsion, Xibun chocolate sorbet</i>	
Citron, émulsion feuille de citron et pignons de pins	18€
<i>Création de Zoé Boury, Gagnante du Concours du Meilleur Apprenti de France Lemon, lemon leaf and pine nut emulsion Created by Zoé Boury, winner of the "Concours du Meilleur Apprenti de France"</i>	
Pain Perdu caramélisé à la Vanille de Madagascar	18€
<i>Crème glacée au lait Caramelized French toast with vanilla from Madagascar Milk iced cream</i>	

GLACE & SORBET

ICE-CREAMS & SORBETS

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan glacier	16€
<i>3 parfums au choix Glace : Café/caramel beurre salé/chocolat/vanille Sorbet : Citron/fraise/mangue/passion Selection by Pierre Geronimi, ice-cream maker Choice of three flavours Ice-creams: Coffee/salted butter caramel/chocolate/vanilla Sorbet: Lemon/strawberry/mango/passion fruit</i>	
Supplément Chantilly Maison	2€
<i>Extra Homemade Chantilly cream</i>	

Notre Chef Anthony Coquereau et son équipe de l'Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris vous proposent une sélection de douceurs, pour le dessert ou l'heure du thé.
Our Chef Anthony Coquereau and his team from Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris are pleased to offer a selection of sweets for dessert or tea time.

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

CHAMPAGNES CHAMPAGNES

	BRUT	15cl	75cl
	Castelnaud Brut Réserve		110€
2015	Pannier Brut Vintage		110€
	Pommery Brut Apanage		140€
	Veuve Clicquot Carte Jaune	30€	150€
	Perrier-Jouët		150€
	Bollinger Cuvée Spéciale		180€
	EXTRA BRUT		
2010	Joseph Perrier Esprit de Victoria Extra Brut		180€
	BLANC DE BLANCS		
	Perrier-Jouët		180€
	Ruinart		270€
	CUVÉE D'AUTEUR		
	Joseph Perrier Blanc de Blancs		110€ [M]
	CUVÉE PRESTIGE		
	Laurent Perrier Grand Siècle		400€
2012	Bollinger Grande année		420€
2013	Perrier-Jouët Cuvée Belle Époque		470€
2013	Dom Pérignon P1		520€
	Krug Grande Cuvée		600€
2014	Louis Roederer Cuvée Cristal		750€
	ROSÉ		
	Pannier Rosé	35€	175€
	Perrier-Jouët Blason Rosé		180€
	Billecart-Salmon		220€
	Veuve Clicquot Rosé		220€
	Ruinart		250€
2009	Louis Roederer Cuvée Cristal		750€
2008	Dom Pérignon P1		850€
1995	Dom Pérignon P2		2 000€

CARTE DES VINS

WINE LIST

VINS BLANCS WHITE WINES

		15CL	75CL	150CL
	BOURGOGNE			
2020	Mâcon-Lugny Les Charmes, Albert Bichot		70€	
2021	Montagny 1er Cru Domaine Albert Bichot		85€	
2022	Chablis St Martin Domaine Laroche	18€	90€	
2020	Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes, Domaine Renaud		95€	
2021	Chablis 1er Cru Les Lys, Domaine Long-Depaquit		115€	
2020	Meursault Domaine Vincent Bouzereau		180€	
2019	Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot, Albert Bichot		210€	
2020	Vougeot 1er Cru Le Clos Blanc de Vougeot, Monopole, Domaine de la Vougeraie		250€	


VALLÉE DE LA LOIRE

2021	Saumur Domaine Lena Filliatreau		55€	
2020	Reuilly Jean Michel Sorbe		70€	
2021	Pouilly Fumé Domaine de Ladoucette		95€	
2021	Sancerre Domaine Vacheron	22€	105€	190€ 
2010	Savennières Chamboureau, Domaine FL		120€	



VALLÉE DU RHÔNE, BORDELAIS

2021	Condrieu Domaine Pierre Gaillard	31€	125€	
------	--	-----	------	--

LANGUEDOC-ROUSSILLON, GASCOGNE

2022	Côtes de Gascogne Domaine de Maouries	14€	75€	
2017	Languedoc Cuvée Nautica, Domaine Ortola		52€	

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

		15CL	75CL	150CL
	PROVENCE			
2021	Côtes-de-Provence Château Minuty, Cuvée 281		130€	250€
2022	Château La Coste Coteaux d'Aix en Provence	18€	90€	
2022	Whispering Angel Château d'Esclans	18€	90€	
2022	IGP Sable de Camargue Domaine Royal de Jarras	16€	70€	

CARTE DES VINS

WINE LIST

VINS ROUGES RED WINES

		15CL	75CL	150CL
	VALLÉE DE LA LOIRE			
2021	Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Bruneau	16€	62€	
2021	Saumur-Champigny Terres Chaudes, Domaine Roches Neuves		75€	
	BOURGOGNE, BEAUJOLAIS			
2020	Bourgogne Pinot Noir Secret de famille, Domaine A. Bichot		60€	
2021	Hautes-Côtes de Nuits AOP Domaine Pierre Laurent	22€	95€	
2019	Givry 1er Cru En Choué, Domaine Chofflet Valdenaire		105€	
2020	Pommard Clos des Ursulines, Domaine A. Bichot		135€	
2017	Beaune 1er Cru Domaine Chanson		180€	
	VALLÉE DU RHÔNE			
2020	Crozes-Hermitage Chante Passo	20€	80€	
2018	Châteauneuf-du-Pape Domaine des Sénéchaux		210€	
	BORDELAIS			
2016	Esprit de Pavie Bordeaux		85€	
2019	Château Lagrave-Martillac Pessac-Léognan		110€	
2015	Clos de Bonnange Blaye Côtes de Bordeaux		110€	
2014	Château Clarke Listrac-Médoc		110€	
2014	Pauillac Fleur de Pedesclaux	25€	125€	
2017	Les Fiefs de Lagrange Saint-Julien		140€	
2019	La sirène de Giscours Margaux		160€	
2017	Château Lafon-Rochet Saint- Estèphe, 4ème Cru Classé		180€	
2019	Château Dassault Saint-Emilion Grand Cru		240€	
	LANGUEDOC-ROUSSILLON, PROVENCE			
2016	Pays d'Hérault Pur 100% Carignan, Pierre Vaisse		90€	
2017	Côte du Roussillon Vieilles vignes, Domaine du Clos des Fées		65€	

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

VINS PRESTIGE

VINS ROUGES RED WINES

BORDELAIS

2014	Saint Emilion AOC, Château Canon, 1er Grand Cru Classé	520€
2015	Saint Estèphe AOC, Château Calon Ségur	620€
2003	Saint Julien AOC, Château Léoville-Las-Cases, 2ème Grand Cru Classé	1 250€
2014	Pauillac AOC, Château Mouton Rothschild, 1er Grand Cru Classé	2 000€
2012	Margaux AOC, Château Margaux, 1er Cru Classé	2 200€
2014	Margaux AOC, Château Dufort Vivens, 2ème Cru Classé	320€

BOURGOGNE

2018	Nuits-Saint-Georges 1er Cru AOC, Domaine Jean Chauvenet	400€
2018	Vosne-Romanée 1er Cru AOC, Domaine Chezeaux	600€

VALLÉE DU RHÔNE

2021	Côte-Rôtie AOC, Domaine Gaillard	320€
2017	Côte-Rôtie AOC, Domaine Jamet	950€

VINS BLANCS WHITE WINES

BORDELAIS

2006	Pessac-Leognan AOC, Château Laville Haut-Brion, Cru Classé de Graves	690€
2006	Sauternes AOC, Château Yquem, 1er Cru Supérieur	1 000€

BOURGOGNE

2020	Chablis Grand Cru AOC, Les Clos, Domaine Laroche	300€
2019	Chassagne Montrachet 1er Cru, Maltroie, Domaine Jouard	490€

VALLÉE DU RHÔNE

2019	Condrieu AOC, Côteaux du Vernon, Domaine Vernay	600€
------	---	------

CARTE DES BOISSONS

DRINK LIST

EAU MINÉRALE MINERAL WATER

Thonon 75cl	12€
Châteldon 75cl	12€
Perrier 33cl	10€

SOFTS COLD DRINKS

JUS DÉTOX DETOX JUICE

Jus detox Concombre 25cl Pommes, concombre, céleri, épinard et citron <i>Cucumber detox juice</i>	16€
Jus detox Betterave 25cl Pommes, betteraves, carotte, gingembre <i>Red beet detox juice</i>	16€

JUS ET NECTAR JUICES

Alain Milliat 33cl abricot, pomme, pêche de vigne, carotte, fraise, tomate <i>apricot, apple, vineyard peach, carrot, strawberry, tomato</i>	14€
Fruits pressés 20cl orange, citron, pamplemousse <i>Squeezed fruit juices</i> <i>orange, lemon, grapefruit</i>	14€

SODA

Fuze Tea pêche 25 cl	12€
Limonade artisanal Lorina 33cl	12€
Tonic Archibald 25 cl	12€

CARTE DES BOISSONS

DRINK LIST

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉ ET CHOCOLAT CHAUD

Café Gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	18€
Capuccino, Latte <i>Capuccino, Latte</i>	12€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	14€
Double Espresso, Café Crème <i>Double Espresso, White Coffee</i>	12€
Espresso, Décaféiné <i>Espresso, Decaffeinated</i>	8€

THÉS & INFUSIONS TEAS & HERBAL TEAS

THÉ NOIR BLACK TEA

Breakfast Tea Le breakfast doux et tonique, typiquement britannique <i>Breakfast, sweet and tonic, so British</i>	14€
Darjeeling Ce darjeeling est puissant avec des notes aromatiques <i>A strong and aromatic Darjeeling</i>	14€

THÉ NOIR PARFUMÉ FLAVORED BLACK TEA

Thé Earl Grey Un grand classique des thés anglais: le plus bergamoté de nos Earl Grey <i>A quintessential English tea with a sprinkle of safflower petals. This highly distinguished "Lord" is our Earl Grey with the most pronounced bergamot flavour.</i>	14€
Thé aux fruits rouges Ce thé noir parfumés aux fruits rouges allie les parfums de fraise, framboise, cerise et groseille <i>Red berry-flavoured black tea, with strawberry, raspberry, cherry and red currant flavours</i>	14€

THÉ BLANC WHITE TEA

Thé Blanc et Rose <i>White and Pink Tea</i> Ce thé blanc exalte un parfum doux et fleuri développant une saveur fraîche et velouté	14€
--	-----

CARTE DES BOISSONS

DRINK LIST

THÉS & INFUSIONS TEAS & HERBAL TEAS

THÉ VERT GREEN TEA

Fuji Yama Japon *Japan* 14€
Ce thé vert japonais est une très bonne introduction à la diversité des Sencha, la famille de thé la plus consommé au Japon.
Etuvés puis pliés en aiguilles, ce thé présente des notes végétales et marines.
C'est aussi un thé riche en antioxydants.
A Japanese green tea that makes a good introduction to Sencha. Produced in Kyushu province, Sencha Ariake is the smoothest of the fine Sencha teas. Also rich in antioxidants.

THÉ VERT PARFUMÉ FLAVORED GREEN TEA

Thé vert à la Fleur de Jasmin *Green Tea with Jasmine Flower* 14€
Thé vert, délicat, aux notes de fleur de jasmin
Green Tea, fine, with jasmine flower hints

INFUSION HERBAL TEA

Camomille *Camomile* 14€
Une camomille merveilleuse à la liqueur souple, soulignée de jolis accents frais et aériens de fleurs blanches magnolia, d'une agréable persistance aromatique.
Marvelous chamomile herbal tea with supple flavor, underlined with pretty fresh and airy white flower hints, leaving a nice aromatic taste on the palate.

Détox scandinave *Scandinavian detox* 14€
Sous une robe limpide, veinée d'un vert jaspe tendre, jaillit une note de thé blanc argenté, qui viennent sublimer des évocations de fleur d'oranger.
Un mélange de plante aromatique et d'épices aux vertus relaxantes.
A delicious organic herbal tea with birch, sea buckthorn, cranberry and bilberry.
A mix of aromatic plants and spices with relaxing properties

Verveine orange menthe *Orange-mint verbena* 14€
L'or auréolin de l'infusion sublime les feuilles intactes de cette verveine incroyable, au velouté de guimauve, sur une trame étourdissante évoquant de cédrat confit.
Magnificent coronation gold infusion of intact incredible verbena leaves, as smooth as marshmallow, combined with astonishing candied citron hints.



LES TABLES
BARRIÈRE



Nos viandes bovines sont d'origine Française et de race Normande.
Par volonté d'informer au mieux notre clientèle, nous tenons à disposition les documents d'origine,
pouvant attester de la traçabilité de nos viandes bovines.

Our beef is of French origin and of Normandy breed.

*In order to inform our customers in the best possible way, we have the documents of origin available,
which can attest to the traceability of our beef.*

Produit allergènes : consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Allergenes: check the information available at the front desk.

Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000€.

Venant de personne résidant habituellement en France.

Cash payments over 1000€ are prohibited by the monetary and financial code.

From a person usually residing in France.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Alcohol abuse is detrimental to your health. Drink in moderation.