

j OY LE

LA CARTE DU RESTAURANT
RESTAURANT MENU

FORMULE DÉJEUNER

LUNCH MENU

De 12h00 à 14h00 du lundi au vendredi 58€

En deux temps: 48

En trois temps: 58

From noon to 2 pm, Monday to Friday

In two steps: 48

In three steps: 58

ENTRÉES STARTERS

| | |
|---|-----|
| Thon rouge de Méditerranée comme un vitello <i>Mediterranean bluefin tuna like a vitello</i> | 38€ |
| Stracciatella velouté de courgettes à la menthe <i>Stracciatella zucchini cream soup with mint</i> | 32€ |
| Ma Lilysing salade de légumes verts, melon et framboises <i>My Lilysing green vegetable salad with melon and raspberries</i> | 28€ |
| Tourteau tiédi au beurre nantais, champignons boutons, poireaux <i>Brown crab with warm white butter sauce, button mushrooms, leek</i> | 38€ |
| Foie Gras de canard servi chaud, marmelade de rhubarbe, betterave confite <i>Duck Foie Gras served hot, rhubarb marmalade, slow-braised beetroot</i> | 42€ |



PLATS MAIN COURSES

| | |
|--|-----|
| Gambero Rosso raviole aux herbes, aubergines <i>Gambero rosso raviole with herbs, eggplant</i> | 44€ |
| Turbot sauce hollandaise, pommes de terre nouvelles <i>Turbot, hollandaise sauce, new potatoes</i> | 58€ |
| Homard rattes de Noirmoutier, bisque gourmande <i>Lobster Noirmoutier "Ratte" potatoes, gourmet bisque</i> | 86€ |
| Veau en quasi, crème de maïs frais <i>Veal tenderloin, cream of fresh sweet corn</i> | 42€ |
| Bœuf cœur de filet, sauce béarnaise, pommes allumettes <i>Beef tenderloin center cut, bearnaise sauce, matchstick fries</i> | 60€ |

DESSERTS DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Biscuit soufflé ganache chocolat, sorbet cassis <i>Biscuit soufflé chocolate ganache, blackcurrant sorbet</i> | 22€ |
| Chocolat tarte chocolat Vanuatu à la fleur de sel <i>Chocolate Vanuatu chocolate tart with fleur de sel</i> | 18€ |
| Baba vieux rhum, confiture fraîche de fruits rouges <i>Baba aged rum, fresh red fruit jam</i> | 18€ |
| Parfait glacé façon cassate, Chartreuse verte, eau de citron, herbes fraîches <i>Iced parfait cassata style, Chartreuse verte, lemon water, fresh herbs</i> | 18€ |
| Fraisier compote de rhubarbe, sorbet et eau de fraise <i>Strawberry trifle rhubarb compote, sorbet and strawberry water</i> | 18€ |

FROMAGES CHEESES

| | |
|---|-----|
| Assortiment de fromages affinés 🇫🇷 Sélectionnés par Xavier Thuret Meilleur Ouvrier de France <i>Matured cheese assortment Selection by Xavier Thuret Best Craftsman of France</i> | 22€ |
|---|-----|

GLACES & SORBETS

ICE CREAMS & SORBETS

| | |
|---|-----|
| 3 parfums au choix Glace: Café, vanille, chocolat Sorbet: Citron, framboise, mangue, passion, coco, orange <i>Choice of three flavours Choice of three flavours Ice creams: Coffee, vanilla, chocolate</i> Sorbetes: Lemon, raspberry, mango, passion fruit, coconut, orange | 16€ |
| Supplément Chantilly Extra Chantilly cream | 2€ |

Notre Chef Anthony Coquereau et son équipe de l'Hôtel Barrière Fouquet's Paris vous proposent une sélection de douceurs, pour le dessert ou l'heure du thé.
Our chef Anthony Coquereau and his team at the Hôtel Barrière Fouquet's Paris offer a selection of sweet treats for dessert or tea time.

Notre offre restauration est servie de 12h00 à 22h00 du lundi au dimanche, et 22h30 le vendredi, samedi
Food is served from noon to 10:00pm Monday to Sunday, and 10:30 pm on Friday and Saturday

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

CARTE DES BOISSONS



DRINK LIST

EAU MINÉRALE MINERAL WATER

| | |
|------------------------|-----|
| Evian 75 cl | 12€ |
| Perrier 33cl | 10€ |
| Chateldon 75 cl | 12€ |

SOFTS COLD DRINKS

JUS DÉTOX DETOX JUICE

| | |
|--|-----|
| Jus detox Pomme 25cl  Pommes, légumes verts, citron <i>Detox Apple juice Apple, green vegetables, lemon</i> | 16€ |
| Jus detox Betterave 25cl  Pommes, betteraves, carotte, gingembre <i>Red beet detox juice Apple, beet, carrot, ginger</i> | 16€ |

JUS ET NECTAR JUICES

| | |
|---|-----|
| Alain Milliat 33cl Abricot, pomme, pêche de vigne, carotte, fraise, tomate <i>Apricot, apple, vine peach, carrot, strawberry, tomato</i> | 14€ |
| Fruits pressés 20cl Orange, citron, pamplemousse <i>Squeezed fruit juices Orange, lemon, grapefruit</i> | 14€ |

SODA

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Fuze Tea pêche 25 cl | 12€ |
| Limonade artisanal Lorina 33cl | 12€ |
| Schweppes tonic 25 cl | 12€ |

CARTE DES BOISSONS

DRINK LIST


BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS


CAFÉ ET CHOCOLAT CHAUD

| | |
|--|-----|
| Espresso  <i>Espresso</i> | 9€ |
| Double Espresso, Café Crème  <i>Double Espresso, White Coffee</i> | 12€ |
| Cappuccino, Latté  <i>Cappuccino, Latte</i> | 12€ |
| Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i> | 14€ |


THÉS & INFUSIONS TEAS & HERBAL TEAS


THÉ VERT GREEN TEA

| | |
|---|-----|
| Sencha Ariake  Japon Ce thé vert japonais est une très bonne introduction à la diversité des Sencha, la famille de thé la plus consommée au Japon. Etuvés puis pliés en aiguilles, ce thé présente des notes végétales et marines. C'est aussi un thé riche en antioxydants. <i>Japan</i> <i>This Japanese green tea is an excellent introduction to the diversity of Sencha teas, the most widely consumed tea family in Japan.</i> <i>Steamed then bent into needles, this tea has vegetal and marine notes.</i> <i>It's also rich in antioxidants.</i> | 14€ |
|---|-----|


| | |
|--|-----|
| Thé vert à la Fleur de Jasmin  Thé léger, délicat, aux notes de fleur de jasmin. <i>Green Tea with Jasmine Flower Light and subtle tea, with jasmine flower hints.</i> | 14€ |
|--|-----|

THÉ NOIR BLACK TEA

| | |
|--|-----|
| Breakfast Tea Big Ben  Le breakfast doux et tonique, typiquement britannique <i>Breakfast, sweet and tonic, so British</i> | 14€ |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| Darjeeling Shanti  Un thé noir vif et puissant aux notes florales et amandées <i>Darjeeling Shanti A lively, powerful black tea with floral and almond notes</i> | 14€ |
|--|-----|

THÉ NOIR PARFUMÉ FLAVORED BLACK TEA

| | |
|---|-----|
| Thé des Lords  Un thé earl grey aux arômes de bergamote <i>Lord's tea</i> <i>An Earl Grey tea with bergamot aromas</i> | 14€ |
|---|-----|

CARTE DES BOISSONS


DRINK LIST


THÉS & INFUSIONS TEAS & HERBAL TEAS


THÉ BLANC WHITE TEA

Chine Bai Mu Dan  *China Bai Mu Dan* 14€
Un thé au goût boisé aux notes de fruits rouges et de noisettes
A tea with a woody taste and notes of red fruits and hazelnuts

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.

Rooibos Khoïsan Un rooibos frais et léger avec une pointe de douceur  14€
Rooibos Khoïsan A fresh, light rooibos with a touch of sweetness



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.

 Plats réalisés exclusivement à partir de produits français

Dishes exclusively prepared from French products

VEGAN Plat Vegan *Vegan Dish*  Plat Végétarien *Vegetarian dish*



Agriculture biologique *Organic products*