

LE JOY

LA CARTE

ENTRÉES

Burrata crémeuse	24€
Crème d'artichaut, coriandre, piment d'Espelette	
Œuf parfait nacré	22€
Mousseline de brocolis, oignons nouveaux	
Saumon gravlax	28€
Betterave en croûte de sel, crème d'anguille fumée	
Thon mariné au citron vert	28€
Riz soufflé, jalapenos, oignons rouges marinés	


SALADES

Caesar Gambas	36€
Caesar poulet	34€
Fouquet's poke bowl	36€
Thon, mangue, avocat, quinoa, navet, coriandre, wakame, sésame	

PÂTES, RISOTTO

Gnocchis maison	34€
Pesto, éclats de noix, truffe	
Risotto aux cèpes	32€
Pousse de tétragone, jus de volaille	

BIEN-ÊTRE

Healthy Poke Bowl VEGAN	32€
Quinoa, avocat, wakamé, navet	
Salade fraîcheur 	28€
Haricot vert, concombre, tomates cerise, asperges, yaourt à la grecque	

Carte élaborée par Bruno Gueret, Chef de Cuisine et Raymond Nordin, Chef Le Joy

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

DÉJEUNER

DE 12H À 15H, DU LUNDI AU SAMEDI

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 45€

Entrée, Plat et Dessert 55€

Velouté de chou-fleur, crème montée au curry
Ou Oeuf poché, purée de cresson, potimarron

Linguines aux fruits de mer
Ou Onglet de veau, polenta crémeuse, champignons en persillade

Choix du dessert à la carte

POISSONS

Homard	72€
Cèpes, grenailles, clémentine	
Saint-Jacques	42€
Butternut rôtie, crème de châtaigne au Bourbon	
Saumon vapeur	34€
Pousses de tétragone vinaigrées, champignons de Paris persillés	

VIANDES

Côte de cochon basque	38€
Embeurrée de choux farcis	
Entrecôte Black Angus Bio	42€
Pommes de terre rissolées, jus concentré	
Filet de boeuf Black Angus Bio	54€
Frites fines, échalote confite, sauce béarnaise	
Poulet noir de Vendée Bio et Gamberro Rosso	40€
Riz bomba safrané	

GARNITURES

Au choix	6€
Riz basmati, frites, légumes vapeur, épinards, haricots verts, salade verte, purée de pommes de terre	

Notre offre restauration est servie de 12h à 22h30.

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

SNACKING

Cheeseburger	35€
Club Sandwich volaille et poitrine fumée	34€
Club Sandwich saumon	36€
Croque-Monsieur Parfumé à la truffe	28€

À PARTAGER

DE 15H À 22H30

Assortiment asiatique 12 pièces Gyoza légumes et poulet, tataki de thon, dim sum	48€
Assortiment Américain 12 pièces Mini cheeseburger, gambas croustillantes, nuggets de volaille, frites fines	48€
Assortiment de Dim Sum 12 pièces	48€
Canapés foie gras de canard 6 pièces	22€
Canapés saumon 6 pièces	20€
Crevettes croustillantes 6 pièces	22€
Gyoza de légumes et poulet 6 pièces	28€
Mini cheeseburgers 4 pièces	22€
Terrine de campagne	16€
Planche de charcuterie de la Maison Garcia à Toulouse Jambon Ibérique, rillettes, saucisse sèche, chorizo	32€
Tataki de thon 6 pièces	22€

FROMAGES

Assortiment de fromages Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France	16€
--	-----

SÉLECTION DE CAVIARS

Caviar Fouquet's 30 grammes	110€
Caviar de Sologne 50 grammes	140€

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

DESSERTS

Espuma de yaourt glacé	16€
Pickles de kiwi, piment jalapeños, granola au miel d'acacia	
Soufflé chocolat pur Jamaïque	16€
Crème glacée menthe fraîche	
Tatin de pommes au jus de yuzu cuite et en sorbet	16€
Lait de coco mousseux, sablé VEGAN	
Expresso Martini Gourmand By Grey Goose	18€
Hors formule déjeuner Servie avec une pâtisserie du moment de votre choix	
Nos pâtisseries du moment	12€
Au choix Mille Feuille chocolat et caramel Paris Brest au yuzu Tartelette aux figues	

LES FRUITS

Assiette de fruits exotiques	17€
Assiette de fruits rouges	19€

GLACES & SORBETS

Sélection par Pierre Geronimi, Artisan Glacier	16€
3 parfums au choix Glace : caramel beurre salé, chocolat, pistache, vanille Sorbet : citron, fraise, framboise, mangue, passion	
Supplément Chantilly Maison	2€

L'HEURE DU GOÛTER

DE 15H À 18H

L'Afternoon Tea	48€
Assortiment de scones, madeleine citron, financier à la framboise, choux, verrine de fruits frais, cake au chocolat et noisette, pâtisserie du moment, finger sandwich au concombre, saumon, macaron au foie gras, tataki de thon. accompagnés de la boisson chaude de votre choix	
Tea Time Champagne	58€
Afternoon tea classique accompagnés d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé selon votre choix 15cl	
Scones maison	8€
Clotted cream, confiture de fraise, beurre	

Notre offre restauration est servie de 12h à 22h30.

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	ALSACE	15CL	75CL	150CL
2011	Alsace aoc Gewurztraminer Grand Cru, Domaine Lorentz		75€	
2015	Alsace aoc Pinot Gris Grand Cru, Domaine Gisselbrecht		56€	
2016	Alsace aoc Riesling Grand Cru Schlossberg, Domaine Albert Mann		110€	
VALLÉE DE LA LOIRE				
2017	Menetou-Salon Les Bornées, Domaine Pellé		55€	
2017	Muscadet aoc Domaine de la Chauvinière		45€	
2017	Pouilly Fumé Domaine de Ladoucette		78€	
2016	Sancerre aoc Domaine Vacheron	18€	82€	150€ 
2010	Savennière aoc Chamboureau, Domaine FL		95€	
BOURGOGNE				
2016	Bouzeron aoc Domaine L. Jadot		58€	
2015	Chablis 1er Cru aoc Fourchaumes, Domaine Laroche	21€	95€	170€
2016	Chassagne-Montrachet 1er Cru aoc Morgeot, Domaine A. Bichot		195€	
2016	Mâcon-Village aoc Les sardines, Domaine Robert-Denogent		62€	
2013	Meursault aoc Les Tillets, Domaine Labet		145€	
2016	Montagny 1er Cru aoc Domaine A. Bichot		72€	
2017	Pouilly-Fuissé aoc Vieille Vignes, Domaine Renaud		92€	
2016	Saint-Romain aoc Cuvée Sous le Château, Domaine J. Sordet		98€	
2014	Vougeot 1er Cru aoc Les Cras, Domaine Bertagna		210€	
VALLÉE DU RHÔNE, BORDELAIS				
2016	Condrieu aoc Pagus Luminis, Domaine Chèze		98€	
2016	Saint Joseph aoc Les Granilites, Domaine Chapoutier		110€	
2016	Saint-Péray aoc Domaine Cuilleron	16€	65€	
2014	Sauternes aoc Mouton Cadet Réserve (vin liquoreux)	19€	85€	
VINS ROSÉS				
PROVENCE				
		15CL	75CL	150CL
2016	Bandol aoc Domaine Tempier	18€	79€	
2017	Côtes de Provence aoc Château Coussin, Sainte-Victoire	16€	62€	120€

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

		15CL	75CL	150CL
	VALLÉE DE LA LOIRE			
2017	Sancerre aoc Domaine Pinard	17€	75€	
	BOURGOGNE			
2015	Bourgogne Pinot Noir aoc Secret de famille - Domaine A. Bichot		55€	
2016	Chorey-les-Beaune aoc Les bon Ores, Domaine E. Cornu	21€	98€	
2015	Givry 1er Cru aoc Clos de Choué, Domaine Chofflet-Valdenaire		90€	
2015	Ladoix 1er Cru aoc Bois Rousseau, Domaine E. Cornu		125€	
2008	Nuits-Saint-Georges 1er Cru aoc Les Murgers, Domaine Bertagna		175€	
2014	Pommard aoc Clos des Ursulines, Domaine A. Bichot		120€	
2015	Savigny-les-Beaunes 1er Cru aoc Les Marconnets, Domaine de la Vougeraie		115€	
2010	Volnay 1er Cru aoc Les Taillepieds, Domaine Hubert de Montille		240€	
	BORDELAIS			
2010	Château Clarke Listrac-Médoc aoc	21€	95€	180€
2011	Château Dassault Saint-Emilion Grand Cru aoc		115€	
2012	Chateau Durfort Vivens 2em Cru Classé, Margaux aoc		172€	
2005	Château Ferrière 3em Cru Classé, Margaux aoc		220€	
2014	Château Lafont Rochet 4em Cru Classé, Saint- Estèphe aoc		120€	
2014	Château Maucaillou Moulis-en-Médoc aoc		85€	
2012	Les Fiefs de Lagrange Saint-Julien aoc		105€	
2010	Pastourelle de Clerc Milon Pauillac aoc		125€	
	VALLÉE DU RHÔNE			
2015	Châteauneuf-du-Pape aoc Cuvée Télégramme, Domaine du Vieux Télégraphe	18€	85€	
2015	Côtes du rhône aoc Château de Montfaucon		55€	
2016	Côte Rôtie aoc Les Triotes , Domaine Garon		165€	
2015	Saint-Joseph aoc Cuvée des Anges, Domaine Chèze		115€	
	LANGUEDOC			
2014	Faugères aoc Le Père La Minute, Domaine de Fenouillet		125€	

CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

BRUT

	15CL	75CL
Bollinger Cuvée Spéciale		150€
Castelnau Réserve		95€
Laurent Perrier		145€
Louis Roederer		120€
Mailly Grand Cru Blanc de Pinot Noir		120€
Perrier Jouët		100€
Veuve Clicquot Ponsardin	27€	130€

EXTRA BRUT

		160€
2010 Joseph Perrier Esprit de Victoria Blanc de Blancs		140€
Mailly Grand Cru		115€

BLANC DE BLANCS

2009 Deutz		230€
Joseph Perrier		100€
Ruinart		210€

CUVÉE PRESTIGE

2008 Amour de Deutz		200€
2007 Bollinger Grande Année		250€
2009 Dom Pérignon		520€
2000 Dom Pérignon		800€
1988 Dom Pérignon	2000€	
Krug Grande cuvée		550€
2009 Louis Roederer Cuvée Cristal		450€
2007 Perrier Jouët Cuvée Belle Époque		350€

ROSÉ

		180€
2005 Dom Pérignon		850€
1995 Dom Pérignon	2000€	
Laurent Perrier		185€
2009 Louis Roederer Cuvée Cristal		750€
Perrier Jouët		160€
Ruinart		210€
Veuve Clicquot Ponsardin	31€	150€

CARTE DES BOISSONS

LES COCKTAILS

élaborés par Stéphane Ginouvès, Chef Barman, Meilleur Ouvrier de France et de son équipe

CRUSTAS 2.0	15CL
Crispy Night Vodka Absolut Elyx, jus de citron frais, sirop de sucre, fraise et basilic frais	26€
Explosive Bison Vodka Zubrowka, Bénédictine, jus d'orange et ananas, verveine fraîche, pimento	26€
Snowy Gift Rhum Havana Club 3 ans, Amaretto, jus de passion, sirop de pistache	26€

CHAMPAGNE

Candy Shop Champagne Veuve Clicquot, Cherry Heering, jus d'airelles, sirop de fraise bonbon	15CL 26€
Douceur Royale Champagne Veuve Clicquot, gelée de pêche, purée de framboise	26€
Nectar des Crayères Champagne Veuve Clicquot, velvet falernum, jus de pêche de vigne et fraise, sirop de fraise bonbon	26€
Ugo Vs Joy Champagne Veuve Clicquot, Martini Blanc, liqueur Saint Germain, basilic frais, poivre du moulin.	26€

CRÉATION

Cherry Moon Gin Tanqueray Ten, Chambord, Jus de citron frais, sirop de cerise, ginger beer	15CL 26€
Criadera Gin Plymouth, Tio Pepe, jus de pamplemousse et orange frais, sirop de gingembre	26€
Kenroku-En Rhum Beach House, Martini Ambrato, liqueur de fraise bonbon, jus de pamplemousse frais, shiso rouge	26€
Kentucky Way Bourbon Makers Mark, jus de pamplemousse et citron vert frais, sirop spicy, jus d'airelles	26€
L'impérial Gin Beefeater 24, Byrrh, Mandarine Napoléon, jus de citron frais, tonic	26€
Warsaw Fairy Vodka Zubrowka, Saint Germain, jus de citron frais, jus d'ananas, sirop de pomme verte	26€

SANS ALCOOL

Casino Recette réalisée avec les fruits et légumes frais du jour	18CL 19€
Green Line Jus de pommes vertes et citron frais, limonade, gingembre frais.	19€
Sweet Memories Jus de fruits de la passion, mangue, et pommes, sirop d'orgeat	19€

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

VERMOUTH

Martini bianco, ambrato, rubino

Noilly prat

7CL

18€

18€

APÉRITIF À BASE DE VIN

Cuvée Jean de Lillet

Byrrh rare assemblage

9CL

18€

18€

PORTO

Graham's Six Grapes

Graham's LBV 2011

9CL

18€

25€

BITTER

Campari, Apérol

9CL

18€

ANISÉS

Absinthe Pernod

Ricard

5CL

17€

15€

PINEAU DES CHARENTES LHÉRAUD

1976

1971

1962

9CL

32€

36€

42€

SHERRY

Pedro Ximenez

Tio Pepe

9CL

18€

18€

ALCOOLS

EAUX-DE-VIE

Williamine, Framboise

5CL

24€

BRANDY

Grappa

5CL

24€

BIÈRES

Heineken, 1664 33cl

Corona, Budweiser 33cl

Sans alcool 25cl

15€

15€

15€

CARTE DES BOISSONS

WHISKIES

5CL

BLENDED

Ballantines 30 ans	65€
Black Label 12 ans	26€
Chivas Regal 12 ans	24€
Chivas Regal 18 ans	28€
Chivas Regal 25 ans	55€
Royal Salute 62 Gun Bouteille de 70cl	4000€

SINGLE MALT

Glenfarclas 25 ans	32€
Glenfiddich 15 ans	26€
Glenfiddich 1975	65€
Glenfiddich 1987	120€
Macallan 12 ans «Double Cask»	28€
The Balvenie 12 ans «Double Wood»	24€
The Balvenie 14 ans «Carribbean Cask»	26€
The Balvenie 40 ans	350€
The Balvenie 50 ans Bouteille de 70cl	35000€

ISLAY

Ardbeg 10 ans	24€
Lagavulin 16 ans	28€

JURA

Isle of Jura 16 ans	26€
---------------------	-----

ORKNEY

Scapa Glansa	24€
Highland Park 25 ans	45€

ÉTATS-UNIS

Jack Daniel's n°7	24€
Lot 40	24€
Maker's Mark	24€

IRLANDE

Green Spot	26€
Jameson Black Barrel	24€

JAPON

Yamazaki 12 ans	28€
Yamazaki 18 ans	60€
Yamazaki 25 ans	125€

CARTE DES BOISSONS

ARMAGNACS

CASTARÈDE

V.S.O.P

Millésimé 1934

5CL

24€

85€

JOUANDA

Ugny blanc 1982

28€

CALVADOS

CHÂTEAU DU BREUIL

8 ans

15 ans

5CL

22€

26€

DROUIN

Millésime 1976

Millésime 1939

45€

65€

COGNACS

BOURGOIN

Brut de fût 1994

5CL

40€

DELAMAIN

Cuvée Très Vénérable

Réserve De La Famille

45€

55€

HENNESSY

Fine De Cognac

X.O

24€

45€

LHÉRAUD

1966

Borderies 1970

Cuvée Adam 1934

Grande Champagne 1973

Petite Champagne 1972

X.O Cuvée Charles VII

55€

45€

250€

55€

52€

45€

MARTELL

Cordon Bleu

L'Or De Jean Martell

Premier Voyage Bouteille de 70cl

X.O

42€

350€

8000€

45€

RÉMY MARTIN

X.O

Cuvée Louis XIII

45€

380€

CARTE DES BOISSONS

GIN

	5CL
Beefeater 24	24€
Hendrick's	24€
Monkey 47	24€
Plymouth	24€
Star of Bombay	24€
Tanqueray Ten	24€

VODKA

	5CL
Absolut Elyx	24€
Beluga Gold Line	35€
Belvedere	24€
Grey Goose	24€
Ketel One	24€
Zubrowka	24€

RHUM ET CACHAÇA

	5CL
Bacardi Heritage	24€
Cachaca Leblon	24€
Club Union Cohiba	65€
Don Facundo Exquisito	35€
Havana Club 3 ans	24€
Havana Club 7 ans	26€
Havana Club Maximo	250€
Hse Cuvée Titouan Lamazou	24€
La Favorite Cuvée de la Flibuste	45€
Mezan 2004 Panama	26€
Mount Gay 1703	32€
Pacto Navio	26€
Zacapa X.O	35€

TEQUILA

	5CL
Alto Blanco	22€
Avion Silver	24€
Don Julio Reposado	26€
Patron Gran Piedra	65€

LIQUEURS

	7CL
Amaretto, Bénédictine, Bailey's, Jägermeister	19€
Manzana, Get 27, Get 31, Limoncello	19€
Grand Marnier Cordon Rouge	19€
Chartreuse V.E.P Verte	32€
Tarragone du Siècle	310€

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café Gourmand Hors formule déjeuner	16€
Capuccino, Latte	12€
Chocolat Fouquet's	16€
Double Espresso, Café Crème	12€
Espresso, Décaféine	9€

THÉS & INFUSIONS BY PASCAL HAMOUR

LES THÉS SIGNATURE BARRIÈRE

Sencha Jamato Thé vert du Japon. 16€
D'une qualité exceptionnelle, ce thé Sencha est sûrement le meilleur. Très riche en vitamines et d'une saveur très douce avec des notes marines.

Pu Erh 5 ans d'âge Thé noir de Chine post fermenté. 16€
Le thé comme les grands vins peuvent être vieillis en cave pendant de très nombreuses années qui vont lui permettre de développer des arômes complexes par des fermentations très lentes. La liqueur obtenue à l'infusion est très sombre, on y retrouve des notes aromatiques de châtaigne et de pain grillé.

Yin Zhen au jasmin « Pointes Blanches » Thé blanc de Chine. 16€
On utilise uniquement les éléments naturels comme le vent et le soleil pour ce thé d'exception aromatisé naturellement par contact avec des fleurs de jasmin plusieurs fois. Cette méthode manuelle vieille de 800 ans permet d'obtenir une liqueur laissant en bouche une véritable sensation de fraîcheur.

THÉS NOIRS

Darjeeling Impérial 14€
Considéré comme le Champagne des thés noirs, il est récolté au pied de l'Himalaya. Il offre un corps léger et des arômes floraux et muscats.

Breakfast Assam 14€
Thé provenant de la région Assam en Inde. Il est connu pour être fort et vivifiant.

THÉS NOIRS PARFUMÉS

Earl Grey Intense 14€
Thé aromatisé à la bergamote. La bergamote est réputé pour être un stimulant de l'estomac.

Lapsang Souchong 14€
Thé ayant subi une oxydation longue, puis fume. Il développe de très belles notes boisées.

Thé à la pêche abricotée intense 14€
Thé gourmand et généreux.

CARTE DES BOISSONS

THÉS & INFUSIONS BY PASCAL HAMOUR

THÉ BLEU

Oolong

Ce thé a subi une oxydation incomplète. Il développe des arômes de châtaigne et noisette. Idéal lors d'un repas.

14€

THÉ VERT

Sencha du Japon

Il s'agit du thé le plus courant au Japon. Ses notes sont marines et herbacées avec une légère amertume.

14€

THÉS VERTS PARFUMÉS

Darjeeling au jasmin

Parfait équilibre entre la fleur de jasmin qui apporte sa fraîcheur et délicatesse avec la finesse du Darjeeling.

14€

Le grand thé vert aux 4 fruits rouges

Une richesse aromatique, parfaitement illustré par l'équilibre des 4 essences de fruits rouges.

14€

INFUSIONS

Le Rooibos Cederberg

Il s'agit d'un arbuste provenant d'Afrique du Sud et Namibie, Naturellement sans théine.

14€

La Camomille

Elle est connue pour ces multiples bienfaits. On l'utilise comme stimulant pour l'appétit et faciliter la digestion.

14€

Le Tilleul

Cette infusion est idéale en fin de journée, pour ses vertus apaisantes et calmantes.

14€

La Verveine

La verveine est récoltée après la floraison et offre des arômes doux aux notes citronnées.

14€

La Menthe Poivrée

L'huile naturelle qui se trouve dans la feuille, donne les arômes mentholés. Ainsi qu'une note tonifiante à l'infusion.

14€

Fleur d'infusion pamplemousse

Sans théines, ce mélange se consomme à tout moment de la journée. Il est élaboré à base d'hibiscus, écorce de cynorhodon (plante issue de la famille des rosacées), pommes, passion et pamplemousse.

14€

Oceania

Mélange de plantes et algues marines aux effets détoxifiants.

14€

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.




CARTE DES BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit 33cl	8€
Evian, Badoit 75cl	12€
Chateldon 75cl	12€
Perrier 33cl	10€

SOFTS

JUS DÉTOX ET THÉS GLACÉS

Betterave rouge, carotte, gingembre, pomme 25cl	16€
Concombre, céleri, épinard, citron, pomme 25cl	16€
Carotte, banane, mangue, pomme 25cl	16€
Thé blanc myrtille 33cl 	16€
Thé noir gingembre 33cl 	16€
Thé Matcha menthe poivrée 33cl 	16€

JUS ET NECTARS

Alain Millat 33cl	14€
abricot, pomme, pêche de vigne, carotte, banane, fraise	
Fruits pressés 20cl	14€
orange, citron, pamplemousse, mangue	

SODAS

Coca-cola Light, Zero, Limonade 33cl	12€
Orangina, Fuze Tea, Tonic 25cl	12€
Ginger beer, Ginger Ale 20cl	12€
Red Bull 25cl	12€



Nos viandes bovines sont d'origine Française, Allemande, Hollandaise, Irlandaise et Espagnole.
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.

Produit allergènes : consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Le code monétaire et financier interdit les paiements en espèces de plus de 1000€.
Venant de personne résidant habituellement en France.

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