

**LE JOY**

LA CARTE

## ENTRÉES

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


## SALADES

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Caesar Gambas</b>                                           | 36€ |
| <b>Caesar poulet</b>                                           | 34€ |
| <b>Fouquet's poke bowl</b>                                     | 36€ |
| Thon, mangue, avocat, quinoa, navet, coriandre, wakame, sésame |     |

## PÂTES, RISOTTO

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <b>Gnocchis maison</b>               | 34€ |
| Pesto, éclats de noix, truffe        |     |
| <b>Risotto aux cèpes</b>             | 32€ |
| Pousse de tétragone, jus de volaille |     |

## BIEN-ÊTRE

|                                                                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Healthy Poke Bowl</b> <b>VEGAN</b>                                                                       | 32€ |
| Quinoa, avocat, wakamé, navet                                                                               |     |
| <b>Salade fraîcheur</b>  | 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€

Dorade gravlax, salade de fenouil aux agrumes  
Ou oeuf poché, purée épinard, émulsion lard, parmesan

Lieu jaune, poireaux grillés, purée de céleri, beurre blanc  
Ou faux filet de boeuf maturé, pomme de terre confite, chou rouge vinaigré

Choix du dessert à la carte

---

## POISSONS

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

## VIANDES

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

## GARNITURES

|                                                                                                          |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Au choix</b>                                                                                          | 6€ |
| Riz basmati, frites, légumes vapeur, épinards,<br>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.

## SNACKS

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| 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

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

## FROMAGES

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Assortiment de fromages</b>                             | 16€ |
| Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France |     |

## SÉLECTION DE CAVIARS

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| <b>Caviar Fouquet's</b> 30 grammes  | 110€ |
| <b>Caviar de Sologne</b> 50 grammes | 140€ |

## DESSERTS

|                                                                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Chocolat croquant et crémeux à la truffe Melanosporum</b>                                                                | 16€ |
| Emulsion opalys vanillée à l'huile de truffe noire/copeaux, glace chocolat                                                  |     |
| <b>Espuma de yaourt glacé</b>                                                                                               | 16€ |
| Pickles de kiwi, piment jalapeños, granola au miel d'acacia                                                                 |     |
| <b>Tatin de pommes au jus de yuzu cuite et en sorbet</b>                                                                    | 16€ |
| Lait de coco mousseux, sablé <b>VEGAN</b>                                                                                   |     |
| <b>Expresso Martini Gourmand By Grey Goose</b>                                                                              | 18€ |
| Hors formule déjeuner<br>Servie avec une pâtisserie du moment de votre choix                                                |     |
| <b>Nos pâtisseries du moment</b>                                                                                            | 12€ |
| Au choix<br>Tarte pamplemousse et amandes grillées<br>Éclair au chocolat poire<br>Mille feuilles praliné noisette et citron |     |

## LES FRUITS

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| <b>Assiette de fruits exotiques</b> | 17€ |
| <b>Assiette de fruits rouges</b>    | 19€ |

## GLACES & SORBETS

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

## L'HEURE DU GOÛTER

### DE 15H À 18H

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

# CARTE DES VINS

## VINS ROUGES

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

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

## CHAMPAGNE

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

## CRÉATION

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

## SANS ALCOOL

|                                                                                         |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Casino</b><br>Recette réalisée avec les fruits frais du jour                         | 18CL<br>19€ |
| <b>Green Line</b><br>Jus de pommes vertes et citron frais, limonade, gingembre frais.   | 19€         |
| <b>Sweet Memories</b><br>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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Sencha Jamato</b> Thé vert du Japon.<br>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.                                                                                                                                                                                        | 16€ |
| <b>Pu Erh 5 ans d'âge</b> Thé noir de Chine post fermenté.<br>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.       | 16€ |
| <b>Yin Zhen au jasmin « Pointes Blanches »</b> Thé blanc de Chine.<br>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. | 16€ |

### THÉS NOIRS

|                                                                                                                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Darjeeling Impérial</b><br>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. | 14€ |
| <b>Breakfast Assam</b><br>Thé provenant de la région Assam en Inde. Il est connu pour être fort et vivifiant.                                                              | 14€ |

### THÉS NOIRS PARFUMÉS

|                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Earl Grey Intense</b><br>Thé aromatisé à la bergamote. La bergamote est réputé pour être un stimulant de l'estomac. | 14€ |
| <b>Lapsang Souchong</b><br>Thé ayant subi une oxydation longue, puis fume. Il développe de très belles notes boisées.  | 14€ |
| <b>Thé à la pêche abricotée intense</b><br>Thé gourmand et généreux.                                                   | 14€ |

# 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.