

**LE JOY**

LA CARTE

## ENTRÉES

Carpaccio de betterave	24€
Jambon Ibérique et Melon	32€
Saumon gravelax aux agrumes et aneth Crème de raifort, oignon rouge mariné au citron verts	26€
Tomates anciennes Burrata crémeuse	28€


## SALADES

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

## PÂTES, RISOTTO

Penne Riviera	26€
Risotto de coquillettes Jambon de Paris, duxelles de champignons à la truffe	34€

## BIEN-ÊTRE

Healthy Poke Bowl <b>VEGAN</b>	32€
Quinoa, avocat, wakamé, navet	
Salade fraîcheur 	28€
Haricot vert, concombre, tomates cerise, asperges, ail, 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 DIMANCHE

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 45€

Entrée, Plat et Dessert 55€

Ceviche de Daurade, Green Zebra, groseille, lait de coco  
Ou Maki concombre, carotte, sésame, coriandre

Filet de bar, purée de carotte et gingembre, romanesco  
Ou Suprême de volaille sauce Puebla, riz Pilaf, sésame et coriandre

Choix du dessert à la carte

---

## POISSONS

<b>Cabillaud rôti</b>	39€
Asperges vertes, lard de Colonnata, sabayon beurre noisette	
<b>Homard en deux façons</b>	72€
Giroldes, crème de petit pois, bisque	
<b>Saint-Pierre</b>	52€
Crèmeux d'épinard, artichaut, gnocchi maison	
<b>Saumon grillé</b>	38€
Légumes d'été, houmous	

## VIANDES

<b>Côte de Veau</b>	46€
Petits pois à la Française, citron confit, sucrine, jus au thym	
<b>Filet de bœuf Black Angus Bio</b>	54€
Quinoa gourmand à la coriandre, jus concentré	
<b>Poulet noir de Vendée bio</b>	42€
Timbale de zita, truffe d'été, morilles	

## GARNITURES

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

Notre offre restauration est servie de 12h à 23h.

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 de légumes, 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, viande de porc 6 pièces	28€
Mini cheeseburgers 4 pièces	22€
Paté campagnard	16€
Planche de charcuterie de la Maison Garcia à Toulouse Jambon Ibérique, pâté campagnard, saucisse sèche, chorizo	32€
Tarama aux grains de caviar	35€
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€

## DESSERTS

<b>Blanc-manger</b> Fines feuilles de framboise au basilic, mousseux aux amandes	16€
<b>Chocolat grand cru</b> Caramel à la fleur de sel et grué de cacao	16€
<b>Duo de fraise et olive</b> <b>VEGAN</b> Glace à l'huile d'olive, jus de fraise	16€
<b>Fontainebleau</b> Fraise fraîche en jus réduit, émulsion fromage blanc et sorbet fraise	16€
<b>Expresso Martini Gourmand</b> By Grey Goose Servie avec une pâtisserie du moment de votre choix	18€
<b>Nos pâtisseries du moment</b> Au choix Barre chocolat et noix de coco Sablé aux fruits rouges , chantilly au chocolat blanc et citronnelle Eclair rhubarbe, framboise	12€

## 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> 3 parfums au choix Glace : caramel beurre salé, chocolat, pistache, vanille Sorbet : citron, fraise, framboise, mangue, passion	16€
<b>Supplément Chantilly Maison</b>	2€

## L'HEURE DU GOÛTER

DE 15H À 18H

<b>L'Afternoon Tea</b> 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	48€
<b>Tea Time Champagne</b> Afternoon tea classique accompagnés d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé selon votre choix 15cl	58€
<b>Scones maison</b> Clotted cream, confiture de fraise, beurre	8€

Notre offre restauration est servie de 12h à 23h.

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> Gewurztraminer Grand Cru, Domaine Lorentz		72€	
2014	<b>Alsace aoc</b> Pinot Gris Grand Cru, Domaine Gisselbrecht		52€	
2015	<b>Alsace aoc</b> Riesling Grand Cru Schlossberg, Domaine Albert Mann		92€	
2014	<b>Alsace aoc</b> Riesling Riquewihr, Domaine Trapet	14€	58€	
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>				
2017	<b>Muscadet aoc</b> Domaine de la Chauvinière		42€	
2017	<b>Pouilly Fumé</b> Domaine de Ladoucette		76€	
2016	<b>Sancerre aoc</b> Domaine Vacheron	17€	72€	140€ 
2010	<b>Savennière aoc</b> Chamboureau, Domaine FL		78€	
<b>BOURGOGNE</b>				
2016	<b>Chablis 1er Cru aoc</b> Les Vaudeveys, Domaine Laroche	21€	85€	160€
2016	<b>Mâcon-Village aoc</b> Les sardines, Domaine Robert-Denogent		57€	
2013	<b>Meursault 1er Cru aoc</b> Les Tillets, Domaine Labet		135€	
2017	<b>Pouilly-Fuissé aoc</b> Vieille Vignes, Domaine Renaud		82€	
2015	<b>Saint-Romain aoc</b> Cuvée Sous le Château, Domaine J. Sordet		92€	
2014	<b>Vougeot 1er Cru aoc</b> Les Cras, Domaine Bertagna		165€	
<b>VALLÉE DU RHÔNE, BORDELAIS</b>				
2016	<b>Collines Rhodaniennes igp</b> Viognier de Rosine, Domaine S. Ogier	16€	65€	
2015	<b>Saint Joseph aoc</b> Les Granilites, Domaine Chapoutier		92€	
2016	<b>Saint-Péray aoc</b> Domaine Cuilleron		72€	
2014	<b>Sauternes aoc</b> Mouton Cadet Réserve (vin moelleux)	19€	85€	

## VINS ROSÉS


	PROVENCE	15CL	75CL	150CL
2016	<b>Bandol aoc</b> Domaine Tempier	18€	79€	
2017	<b>Côtes de Provence aoc</b> Château Coussin, Sainte-Victoire	16€	62€	120€
2017	<b>Côtes de Provence aoc</b> Château Minuty, Cuvée 281	25€	108€	210€

# CARTE DES VINS

## VINS ROUGES

	VALLÉE DE LA LOIRE	15CL	75CL	150CL
2016	<b>Sancerre aoc</b> Domaine Pinard	17€	68€	

## BOURGOGNE

2010	<b>Volnay 1er Cru aoc</b> Les Taillepieds, Domaine Hubert de Montille		185€	
2015	<b>Chorey-les-Beaunes aoc</b> Les bon Ores, Domaine E. Cornu	19€	85€	
2015	<b>Ladoix 1er Cru aoc</b> Bois Rousseau, Domaine E. Cornu		115€	
2014	<b>Givry 1er Cru aoc</b> Clos de Choué, Domaine Chofflet-Valdenaire		82€	
2015	<b>Pommard 1er Cru aoc</b> Les Epenots, Domaine Deveney		135€	
2008	<b>Nuits-Saint-Georges 1er Cru aoc</b> Les Murgers, Domaine Bertagna		150€	
2015	<b>Savigny-les-Beaunes 1er Cru aoc</b> Les Marconnets, Domaine de la Vougeraie		98€	

## BORDELAIS

2010	<b>Château Clarke</b> Listrac-Médoc aoc	19€	85€	160€
2011	<b>Château Dassault</b> Saint-Emilion Grand Cru aoc		105€	
2012	<b>Château Durfort Vivens</b> 2em Cru Classé, Margaux aoc		172€	
2014	<b>Château Lafont Rochet</b> 4em Cru Classé, Saint- Estèphe aoc		120€	
2005	<b>Château Ferrière</b> 3em Cru Classé, Margaux aoc		185€	
2012	<b>Les Fiefs de Lagrange</b> Saint-Julien aoc		89€	
2010	<b>Pastourelle de Clerc Milon</b> Pauillac aoc		98€	

## VALLÉE DU RHÔNE

2015	<b>Châteauneuf-du-Pape aoc</b> Cuvée Télégramme, Domaine du Vieux Télégraphe		78€	
2015	<b>Collines Rhodaniennes igp</b> La Rosine Syrah, Domaine S. Ogier	16€	69€	
2016	<b>Côte Rôtie aoc</b> Les Triotes , Domaine Garon		125€	
2015	<b>Saint-Joseph aoc</b> Cuvée des Anges, Domaine Chèze		98€	

## LANGUEDOC

2014	<b>Faugères aoc</b> Le Père La Minute, Domaine de Fenouillet		105€	
------	---	--	------	--

# CARTE DES VINS

## CHAMPAGNES

BRUT	15CL	75CL
Bollinger Cuvée Spéciale		150€
Castelnau Réserve		95€
Laurent Perrier		140€
Louis Roederer		145€
Perrier Jouët		110€
Veuve Clicquot Ponsardin	27€	130€

### EXTRA BRUT

	Billecart Salmon	145€
2010	Joseph Perrier Esprit de Victoria Blanc de Blancs	150€
	Mailly Grand Cru	115€

### BLANC DE BLANCS

2004	Castelnau	120€
2009	Deutz	195€
	Joseph Perrier	98€
	Ruinart	180€

### CUVÉE PRESTIGE

2008	Amour de Deutz	220€
2007	Bollinger Grande Année	320€
2009	Dom Pérignon	420€
	Krug Grande cuvée	520€
2009	Louis Roederer Cuvée Cristal	450€
2007	Perrier Jouët Cuvée Belle Époque	290€

### ROSÉ

	Billecart Salmon	180€
2005	Dom Pérignon	850€
	Laurent Perrier	160€
2009	Louis Roederer Cuvée Cristal	750€
	Perrier Jouët	125€
	Ruinart	210€
	Veuve Clicquot Ponsardin	140€



# CARTE DES BOISSONS

## LES COCKTAILS

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

### FROM THE GARDEN

18CL

#### Caprice

Rhum Havana Club 3 ans, Liqueur de pêche, jus de fruit de la passion et pêche, jus de citron frais, romarin frais.

26€

#### Charly's Angel

Vodka Belvédère, jus de lime frais, jus d'ananas, sirop de vanille, verveine citronnée fraîche.

26€

#### Green Hornet

Gin Tanqueray, Chartreuse verte V.E.P, jus de citron frais, sirop de jasmin, thym frais.

26€

#### Malecon

Rhum Havana Club 7 ans, pastis, jus de mangue, jus de citron frais, sirop de vanille, ginger ale, sarriette fraîche flambée.

26€

### CHAMPAGNE

18CL

#### Candy Shop

Champagne Veuve Clicquot, Liqueur Peter Heering, sirop de fraise bonbon, jus d'airelles

26€

#### Douceur Royale

Champagne, gelée de pêche, purée de framboise

26€

#### Sweet & Spicy

Champagne Veuve Clicquot, Vodka Ketel One, liqueur Chambord, sirop de gingembre, jus d'airelles.

26€

#### Ugo Vs Joy

Champagne Veuve Clicquot, Martini Blanc, liqueur Saint Germain, basilic frais, poivre du moulin.

26€

### CRÉATION

18CL

#### Black Forest

Gin Monkey 47, Limoncello, Lillet blanc, tonic, thym frais

26€

#### Kenroku-En

Rhum Beach House, Martini Ambrato, liqueur de fraise bonbon, jus de pamplemousse frais, shiso rouge

26€

#### Majorelle

Vodka ketel One, liqueur Velvet Falernum, sirop de gingembre, jus de citron, et pommes vertes frais, marjolaine

26€

#### Villa Lante

Gin Tanqueray, Pimm's, jus de tomate frais, romarin

26€

### SANS ALCOOL

20CL

#### Casino

Recette réalisée avec les fruits et légumes frais du jour

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

Byrhh 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

26€

28€

32€

### 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

Buckler 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	26€
Chivas Regal 25 ans	55€
Royal Salute 62 Gun Bouteille de 70cl	4000€

### SINGLE MALT

Glenfarclas 25 ans	32€
Glenfiddich 15 ans	24€
Glenfiddich 1975	55€
Glenfiddich 1987	112€
Macallan sienna	42€
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	22€
Lagavulin 16 ans	26€

### JURA

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

### ORKNEY

Scapa Glansa	24€
Highland Park 25 ans	35€

### 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	26€
Yamazaki 18 ans	45€
Yamazaki 25 ans	95€

# CARTE DES BOISSONS

## ARMAGNACS

CASTARÈDE

V.S.O.P

Millésimé 1934

5CL

24€

75€

JOUANDA

Ugny blanc 1982

28€

## CALVADOS

CHÂTEAU DU BREUIL

8 ans

15 ans

5CL

22€

26€

DROUIN

Millésime 1976

Millésime 1939

35€

48€

## COGNACS

BOURGOIN

Brut de fût 1994

5CL

35€

DELAMAIN

Réserve De La Famille

48€

HENNESSY

Fine De Cognac

X.O

24€

42€

LHÉRAUD

Borderies 1970

Cuvée Adam 1934

Grande Champagne 1973

Petite Champagne 1972

42€

210€

42€

52€

MARTELL

Cordon Bleu

L'Or De Jean Martell

Premier Voyage Bouteille de 70cl

42€

290€

8000€

RÉMY MARTIN

V.S.O.P

X.O

Cuvée Louis XIII

24€

42€

310€

# CARTE DES BOISSONS

## GIN

5CL

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

## VODKA

5CL

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

## RHUM ET CACHAÇA

5CL

Bacardi Heritage	26€
Cachaca Leblon	24€
Havana Club 3 ans	24€
Havana Club 7 ans	26€
Club Union Cohiba	65€
Havana Club Maximo	240€
Hse Cuvée Titouan Lamazou	24€
La Favorite Cuvée de la Flibuste	52€
Pacto Navio	26€
Mezan 2006	26€
Mount Gay 1703	28€
Zacapa X.O	32€

## TEQUILA

5CL

Avion Silver	24€
Alto Blanco	24€
Don Julio Reposado	26€
Patron Gran Piedra	58€

## 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	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	11€
Chateldon 75cl	12€
Perrier 33cl	10€

Jus de fruits et légumes 100% naturels, crus, frais, sans additifs, non pasteurisés et non HPP. Pressés quotidiennement à froid.

## SOFTS

### JUS DÉTOX ET THÉS GLACÉS BIO

<b>Burning Man</b> 25cl 	16€
Carotte, curcuma, pomme, citron, gingembre, vinaigre de cidre	
<b>King Kale</b> 25cl 	16€
Ananas, pomme, choux kale, épinard, gingembre	
<b>Wake Me Up</b> 25cl 	16€
Orange, thé au jasmin, pamplemousse, poire, citron, romarin, menthe	
<b>Thé blanc myrtille</b> 33cl 	16€
<b>Thé noir gingembre</b> 33cl 	16€
<b>Thé Matcha menthe poivrée</b> 33cl 	16€

### JUS ET NECTARS

<b>Alain Millat</b> 33cl	12€
abricot, pomme, pêche de vigne, carotte, banane, fraise	
<b>Fruits pressés</b> 20cl	14€
orange, citron, pamplemousse, mangue	

### SODAS

Coca-cola Light, Zero, Limonade 33cl	12€
Orangina, Nestea, 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.