

JOY

LE

LA CARTE DU RESTAURANT
МЕНЮ РЕСТОРАНА

FORMULE DÉJEUNER
ДНЕВНОЕ МЕНЮ

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

En deux temps: 48

En trois temps: 58

ENTRÉES ЗАКУСКИ

Thon rouge de Méditerranée comme un vitello <i>Голубой средиземноморский тунец</i>	38€
Stracciatella velouté de courgettes à la menthe <i>Страчателла</i>	32€
Ma Lilysing salade de légumes verts, melon et framboises <i>Моя Лилисинг салат из зеленых овощей, дыня и малина</i>	28€
Tourteau tiédi au beurre nantais, champignons boutons, poireaux <i>Краб</i>	38€
Foie Gras de canard servi chaud, marmelade de rhubarbe, betterave confite	42€

PLATS ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Gambero Rosso ravioli aux herbes, aubergines <i>Розовые креветки равиоли с зеленью, баклажаны</i>	44€
Turbot sauce hollandaise, pommes de terre nouvelles	58€
Homard ratte de Noirmoutier, bisque gourmande <i>Омар картофель с острова Нуармутье, раковый суп</i>	86€
Veau en quasi, crème de maïs frais <i>Телятина</i>	42€
Bœuf œur de filet, sauce béarnaise, pommes allumettes <i>Говядина</i>	60€

DESSERTS ДЕСЕРТ

Biscuit soufflé

ganache chocolat, sorbet cassis

22€

Бисквитное суфле шоколадный ганаш, черносмородиновое
мороженое

Chocolat

tarte chocolat Vanuatu à la fleur de sel

18€

Шоколад шоколадный пирог с шоколадом «Вануату» и морской
солью

Baba

vieux rhum, confiture fraîche de fruits rouges

18€

Ромовая баба «старый ром», свежее варенье из лесных ягод

Parfait glacé

façon cassata, Chartreuse verte, eau de citron, herbes fraîches

18€

Замороженный десерт типа сицилийской кассаты, зеленый
шартрез, лимонный морс, зелень

Fraisier

compote de rhubarbe, sorbet et eau de fraise

18€

Клубничный торт ревеневое пюре, фруктовое мороженое и
клубничный морс

FROMAGES СЫРЫ

Assortiment de fromages affinés



22€

Sélectionnés par Xavier Thuret

Meilleur Ouvrier de France

Ассортимент выдержаных сыров Ассортимент от Ксавье Тюре

«Лучший работник Франции в области кулинарии»

GLACES & SORBETS

МОРОЖЕНОЕ: СЛИВОЧНОЕ ИЛИ ФРУКТОВОЕ

3 parfums au choix

16€

Glace: Café, vanille, chocolat

Sorbet: Citron, framboise, mangue, passion, coco, orange

(3 сорта мороженого на выбор) Мороженое: кофейное, ванильное,
шоколадное

Фруктовое мороженое: лимонное, малиновое, манговое, со вкусом
маракуйи, кокосовое, апельсиновое

Supplément Chantilly

2€

Extra Chantilly cream

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.

Наш шеф-повар Энтони Кокро и его команда из отеля «Барьер Фуке́т с Париж»
предлагают широкий выбор сладостей на десерт или к чаю.

Notre offre restauration est servie de 12h00 à 22h00
du lundi au dimanche, et 22h30 le vendredi, samedi

Ресторан открыт с 12:00 до 22:00 с понедельника по воскресенье и с 22:30 по
пятницам/субботам

CARTE DES BOISSONS КАРТА НАПИТКОВ

EAU MINÉRALE МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

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

SOFTS ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

JUS DÉTOX

Jus detox Pomme	25cl	16€
Pommes, légumes verts, citron		
<i>Яблочный детокс-сок Яблоки, зеленые овощи, лимон</i>		
Jus detox Betterave	25cl	16€
Pommes, betteraves, carotte, gingembre		
<i>Детокс-сок "свекольный" Яблоки, свекла, морковь, имбирь</i>		

JUS ET NECTAR

Alain Milliat	33cl	14€
Abricot, pomme, pêche de vigne, carotte, fraise, tomate		
<i>Абрикос, яблоко, персик с красной мякотью, морковь, клубника, томат</i>		
Fruits pressés	20cl	14€
Orange, citron, pamplemousse		
<i>Свежевыжатый фруктовый сок Апельсин, лимон, грейпфрут</i>		

SODA

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

CARTE DES BOISSONS КАРТА НАПИТКОВ

BOISSONS CHAUDES ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

CAFÉ ET CHOCOLAT CHAUD

Expresso 	9€
Double Espresso, Café Crème 	12€
<i>Двойной эспрессо, Кофе со сливками</i>	
Cappuccino, Latté 	12€
<i>Капучино, Латте</i>	
Chocolat chaud	14€
<i>Горячий шоколад</i>	

THÉS & INFUSIONS ЧАИ & ТРАВЯНЫЕ ЧАИ

THÉ VERT ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

Sencha Ariake 	14€
<i>Япония</i>	
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.	
<i>Этот японский зеленый чай великолепно подходит для первого знакомства с разнообразием чаев Сенча, самого популярного вида чая в Японии.</i>	
<i>Высушенный и свернутый в иглы, этот чай обладает приятным травяным вкусом с морскими нотками.</i>	
<i>Кроме того он богат антиоксидантами.</i>	

Thé vert à la Fleur de Jasmin 	14€
<i>Thé léger, délicat, aux notes de fleur de jasmin.</i>	
<i>Зеленый чай с цветами жасмина Легкий, нежный чай с нотками цветов жасмина.</i>	

THÉ NOIR ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

Breakfast Tea Big Ben 	14€
<i>Le breakfast doux et tonique, typiquement britannique</i>	
<i>Типичный британский завтрак, приятный и тонизирующий</i>	

Darjeeling Shanti 	14€
<i>Un thé noir vif et puissant aux notes florales et amandées</i>	

THÉ NOIR PARFUMÉ АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

Thé des Lords 	14€
<i>Un thé earl grey aux arômes de bergamote</i>	

CARTE DES BOISSONS КАРТА НАПИТКОВ

THÉS & INFUSIONS ЧАИ & ТРАВЯНЫЕ ЧАИ

THÉ BLANC БЕЛЫЙ ЧАЙ

Chine Bai Mu Dan 

Un thé au goût boisé aux notes de fruits rouges et de noisettes

14€



INFUSION ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Camomille  Ромашковый чай

14€

Une camomille merveilleuse à la liqueur souple, soulignée de jolis accents frais et aériens de fleurs blanches magnolia, d'une agréable persistance aromatique.

Чудесная ромашка, дающая мягкий настой с пикантными, свежими, воздушными нотками белых цветов магнолии, с приятным, устойчивым ароматом.

Détox scandinave  Чай «Скандинавский детокс»

14€

Sous une robe limpide, veinée d'un vert jaspe tendre, jaillit une note de thé blanc argenté, qui viennent sublimer des évolutions de fleur d'oranger.

Un mélange de plante aromatique et d'épices aux vertus relaxantes.

В сочетании цвета и прозрачности, с прожилками нежной яшмовой зелени, раскрываются нотки серебристо-белого чая, подчеркнутого легким вкусом цветов апельсина.

Смесь ароматических трав и пряностей с расслабляющими свойствами.

Verveine orange menthe 

14€

Вербеновый чай с мята и апельсином

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.

Ауреолиново-золотой настой из нетронутых листьев вербены, с бархатистым ароматом зефира и головокружительным вкусом, напоминающим засахаренный цедрат.

Rooibos Khoïsan Un rooibos frais et léger avec une pointe de douceur 

14€

Ройбос Хойсан Ройбос со свежим, легким, мягким вкусом





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.

*Мы используем только нормандскую говядину французского происхождения.
С целью наиболее полного осведомления клиентов, мы готовы предоставить всю
имеющуюся информацию о происхождении используемой нами говядины.*

Produit allergènes : consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Аллергенные продукты: чтобы ознакомиться с информацией, обратитесь на
стойку регистрации ресторана

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

Venant de personne résidant habituellement en France.

*Денежно-финансовый кодекс запрещает оплату наличными на сумму выше
1000€.*

От лица, постоянно проживающего во Франции.

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

*Злоупотребление алкоголем вредит вашему здоровью. Употреблять в
умеренных количествах.*

Блюда, приготовленные исключительно из французских продуктов

VEGAN Plat Vegan *Веганское Блюдо*



Agriculture biologique *Растительное Блюдо*
organic products