

**LE JOY**

LA CARTE

## ENTRÉES STARTERS

<b>Ceviche de bar</b>	28€
Avocat, citron vert, jalapeno <i>Sea bass ceviche Avocado, lime, jalapeño</i>	
<b>Petits farcis à la caponata</b> VEGAN	29€
<i>Small vegetables stuffed with caponata</i>	
<b>Saumon gravelax aux agrumes et aneth</b>	26€
Crème de raifort, oignon rouge mariné au citron verts <i>Salmon gravlax with citrus fruit and dill Horseradish cream, lime-marinated red onion</i>	
<b>Tiradito de boeuf</b>	25€
Guacamole, patate douce, chimichurry <i>Beef tiradito Guacamole, sweet potato, chimichurri</i>	


## SALADES SALADS

<b>Fouquet's poke bowl</b>	36€
Thon, mangue, avocat, quinoa, navet, coriandre, wakame, sésame <i>Tuna, mango, avocado, quinoa, turnip, coriander, wakame, sesame</i>	
<b>Caesar poulet</b>	34€
<i>Caesar chicken</i>	
<b>Caesar Gambas</b>	36€
<i>King Shrimp Caesar</i>	

## PÂTES, RISOTTO PASTA, RISOTTO

<b>Risotto de coquillettes</b>	34€
Jambon de Paris, duxelles de champignons à la truffe <i>Coquillettes pasta risotto Cooked ham, mushroom duxelles with truffle</i>	
<b>Spaghetti Vongole</b>	28€
<i>Spaghetti alle Vongole</i>	

## BIEN-ÊTRE WELL-BEING

<b>Endives braisées</b> VEGAN	24€
<i>Braised endives</i>	
<b>Healthy Poke Bowl</b> VEGAN	32€
Quinoa, avocat, wakamé, navet <i>Quinoa, avocado, wakame, turnip</i>	
<b>Salade fraîcheur</b> 	28€
Haricot vert, concombre, tomates cerise, asperges, ail, yaourt à la grecque, <i>Refreshing salad Green bean, cucumber, cherry tomatoes, asparagus, garlic, Greek yoghurt,</i>	
<b>Île flottante</b> VEGAN	14€
Zest de citron vert, mangue fraîche, coulis aux graines de passion <i>Floating island Lime peel, fresh mango, passion fruit seed coulis</i>	

Carte élaborée par Bruno Gueret, Chef de Cuisine et Raymond Nordin, Chef Le Joy  
*Menu created by Bruno Gueret, Chef de Cuisine and Raymond Nordin, Le Joy Chef*

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

---

## DÉJEUNER

DE 12H À 15H, DU LUNDI AU SAMEDI

Lunch

from noon to 3pm, Monday to Saturday

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 45€

Starter / Main course or Main course / Dessert

Entrée, Plat et Dessert 55€

Starter, Main course and Dessert

Carpaccio de boeuf, pistou de basilic, parmesan, croûton  
Ou Croustillant de Gambero rosso, bavaroise au piquillos  
*Beef carpaccio, basil pesto, parmesan, croûton*

Or Gambero rosso fritter, piquillo pepper bavarian cream

Onglet de veau, carotte fane et purée condiment échalotte

Ou Lieu Grillé, ratatouille de saison, coulis de tomate

*Prime cut of veal, leaf carrot and mash shallot relish*

Or Grilled Pollack, seasonal ratatouille, tomato coulis

Choix du dessert à la carte

*Dessert à la carte*

---

## POISSONS FISH

### Cabillaud rôti

39€

Asperges vertes, lard de Colonnata, sabayon beurre noisette

*Roasted cod*

*Green asparagus, Colonnata bacon, brown butter syllabub*

### Homard

68€

Asperges blanches, morilles au Foie Gras, émulsion agrumes

*Lobster*

*White asparagus, morels with Foie Gras, citrus fruit emulsion*

### Saumon grillé

34€

Palourdes, quinoa, bettes, jus de betterave

*Grilled salmon*

*Clams, quinoa, chards, beet juice*

### Pavé de lotte

38€

Endives braisées, carmine, jus d'arêtes au Syrah

*Thick monkfish fillet*

*Braised endives, red endives, fishbone sauce with Syrah*

## VIANDES MEAT

### Côte de Veau

46€

Petits pois à la Française, citron confit, sucrine, jus au thym

*Rib of Veal*

*French-style peas, candied lemon, sucrine lettuce, thyme cooking juices*

### Filet d'agneau

44€

Pomme darphin, tomate semi confite, cœur d'artichaut

*Lamb fillet*

*Darphin potatoes, tomatoes slightly-roasted in oil, artichoke heart*

### Filet de boeuf Black Angus Bio

52€

Grenaille de Noirmoutier, échalote confite, sucrine rôtie, jus concentré

*Organic Black Angus beef fillet*

*Noirmoutier baby potato, shallot confit, roasted sucrine lettuce, concentrated cooking juices*

### Poulet noir de Vendée Bio et écrevisses

38€

Polenta, pousse de betterave, crème d'écrevisses

*Organic black chicken from Vendée and crayfish*

*Polenta, red beet sprout, crayfish cream*

## GARNITURES GARNISH

### Au choix

6€

Riz basmati, frites, légumes vapeur, épinards,

haricots verts, salade verte, purée de pommes de terre

*Choice of*

*Basmati rice, fries, steamed vegetables, spinach,*

*green beans, lettuce, potato mash*

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

*Our food is served from noon till 11pm.*

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

*Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks.*

## SNACKING SNACKS

<b>Cheeseburger</b> <i>Cheeseburger</i>	35€
<b>Club Sandwich volaille et poitrine fumée</b> <i>Poultry and smoked streaky bacon Club Sandwich</i>	34€
<b>Club Sandwich saumon</b> <i>Salmon Club Sandwich</i>	36€
<b>Croque-Monsieur</b> Parfumé à la truffe <i>"Croque-Monsieur" Truffle-flavoured</i>	28€

## À PARTAGER TO SHARE

DE 15H À 23H30

*from 3pm to 11:30pm*

<b>Assortiment asiatique</b> 12 pièces <i>Gyoza de légumes, tataki de thon, dim sum</i> <i>Asian assortment 12 pieces</i> <i>Vegetables gyoza, tuna tataki, dim sum</i>	48€
<b>Assortiment Américain</b> 12 pièces <i>Mini cheeseburger, gambas croustillantes, nuggets de volaille, frites fines</i> <i>American assorted platter 12 pieces</i> <i>Mini cheeseburger, crispy king shrimps, poultry nuggets, thin fries</i>	48€
<b>Assortiment de Dim Sum</b> 12 pièces <i>Dim Sum assortment 12 pieces</i>	48€
<b>Canapés foie gras de canard</b> 6 pièces <i>Duck foie gras toasts 6 pieces</i>	22€
<b>Canapés saumon</b> 6 pièces <i>Salmon toasts 6 pieces</i>	20€
<b>Crevettes croustillantes</b> 6 pièces <i>Crispy shrimps 6 pieces</i>	22€
<b>Gyoza de légumes</b> 6 pièces <i>Vegetable gyoza 6 pieces</i>	28€
<b>Mini cheeseburgers</b> 4 pièces <i>Mini cheeseburgers 4 pieces</i>	22€
<b>Tataki de thon</b> 6 pièces <i>Tuna tataki 6 pieces</i>	22€

## FROMAGES CHEESE

<b>Assortiment de fromages</b> Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Camembert, Comté, Saint-Nectaire, Valençay <i>Mixed cheese plate</i> <i>Selected by Xavier Thuret, Best Craftsman of France</i> Camembert, Comté, Saint-Nectaire, Valençay	16€
---	-----

## SÉLECTION DE CAVIARS CAVIAR SELECTION

<b>Caviar Fouquet's</b> 30 grammes <i>Fouquet's Caviar 30 grams</i>	110€
<b>Caviar de Sologne</b> 50 grammes <i>Caviar from Sologne 50 grams</i>	140€

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

## DESSERTS DESSERTS

<b>Bulles de mandarine, sorbet coco combawa</b> <i>Tangerine bubbles, coconut kaffir lime sorbet</i>	16€
<b>Ginger Guanaja, fruit de la passion</b> <i>Ginger Guanaja, passion fruit</i>	16€
<b>Poire et bergamote</b> <i>Pear and bergamot</i>	16€
<b>Expresso Martini Gourmand</b> By Grey Goose Served with une pâtisserie du moment de votre choix <i>Gourmet Martini Espresso By Grey Goose</i> <i>Served with your choice of the moment's pastry</i>	18€
<b>Nos pâtisseries du moment</b> Au choix Cheesecake à la rhubarbe Éclair au grué de cacao, framboise Tartelette à l'avocat, fruits exotiques <i>Pastries of the moment Choice of</i> <i>Rhubarb cheesecake</i> <i>Raspberry and cocoa nibs éclair</i> <i>Avocado tartlet, exotic fruits</i>	12€

## LES FRUITS FRUIT

<b>Assiette de fruits exotiques</b> <i>Plate of exotic fruit</i>	17€
<b>Assiette de fruits rouges</b> <i>Red fruit assortment</i>	19€

## GLACES & SORBETS ICE CREAMS & SORBETS

<b>Sélection par Pierre Geronimi, Artisan Glacier</b> 3 parfums au choix Glace : caramel beurre salé, chocolat, pistache, yaourt, vanille Sorbet : framboise, citron, mangue, passion <i>Selected by Pierre Geronimi, Artisan Ice cream maker Choice of three flavours</i> <i>Ice cream: salted butter caramel, chocolate, pistachio, yogurt, vanilla</i> <i>Sorbet: raspberry, lemon, mango, passion fruit</i>	16€
<b>Supplément Chantilly Maison</b> <i>Extra Homemade Chantilly cream</i>	2€

## L'HEURE DU GOÛTER TEA TIME

**DE 15H À 18H**

*3pm to 6pm*

<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 <i>Afternoon Tea</i> <i>Assortment of scones, lemon madeleine cake, raspberry financier cake, choux pastry, fresh fruit verrine, chocolate and hazelnut cake, pastry of the moment, cucumber finger sandwiches, salmon, foie gras macaroon, tuna tataki.</i> <i>served with your choice of hot drink</i>	48€
<b>Tea Time Champagne</b> Afternoon tea classique accompagnés d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé selon votre choix 15cl <i>Champagne Tea Time</i> <i>Traditional afternoon tea</i> <i>served with a glass of Veuve Clicquot Champagne, Brut or Rosé at your choice, 15cl</i>	58€
<b>Scones maison</b> Clotted cream, confiture de fraise, beurre <i>Clotted cream, strawberry jam, butter</i>	8€

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

*Our food is served from noon till 11pm.*

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

*Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks.*

# CARTE DES VINS


## WINE LIST

### VINS BLANCS WHITE WINES


15CL

75CL


#### ALSACE

2011	<b>Alsace aoc</b> Gewurztraminer Grand Cru, Domaine Lorentz		72€
2015	<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€

#### VALLÉE DE LA LOIRE

2015	<b>Muscadet aoc</b> Domaine de la Chauvinière		42€
2016	<b>Pouilly Fumé</b> Domaine de Ladoucette		76€
2016	<b>Sancerre aoc</b> Domaine Vacheron	17€	72€ 
2010	<b>Savennière aoc</b> Chamboureau, Domaine FL		78€

#### BOURGOGNE

2015	<b>Chablis 1er Cru aoc</b> Domaine Laroche, Les Montmains	21€	85€
2015	<b>Côte de Beaune aoc</b> Les pierres blanches, Domaine de la Vougeraie		95€ 
2013	<b>Meursault 1er Cru aoc</b> Les Tillets, Domaine Labet		135€
2017	<b>Pouilly-Fuissé aoc</b> Vieille Vignes, Domaine Renaud		82€
2014	<b>Puligny-Montrachet 1er Cru aoc</b> Les Pucelles, Domaine Guyon		230€
2014	<b>Saint-Romain aoc</b> Cuvée Sous le Château, Domaine J. Sordet		92€
2012	<b>Vougeot 1er Cru aoc</b> Les Cras, Domaine Bertagna		165€

#### VALLÉE DU RHÔNE, BORDELAIS

2016	<b>Collines Rhodaniennes igr</b> Viognier de Rosine, Domaine S. Ogier	16€	65€
2015	<b>Condrieu aoc</b> Pagus Luminis, Domaine Chèze		98€
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 ROSÉ WINES

15CL


75CL

#### PROVENCE

2016	<b>Côtes de Provence aoc</b> Minuty Cuvée Rose et Or	17€	75€
2016	<b>Bandol aoc</b> Domaine Tempier		79€

# CARTE DES VINS

## WINE LIST

	VINS ROUGES	RED WINES	15CL	75CL
	<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
2016	<b>Sancerre aoc</b> Domaine Pinard		17€	68€
2015	<b>Saumur aoc</b> Cuvée Eolithe, Château Fosse-Sèche			52€
	<b>BOURGOGNE</b>			
2009	<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€
2014	<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€
2008	<b>Nuits-Saint-Georges 1er Cru aoc</b> les Murger, D. Bertagna			150€
2015	<b>Savigny-les-Beaunes 1er Cru aoc</b> Les Marconnets, Domaine de la Vougeraie		98€	
	<b>BORDELAIS</b>			
2010	<b>Château Clarke</b> Listrac-Médoc aoc	19€		85€
2011	<b>Château Dassault</b> Saint-Emilion Grand Cru aoc			105€
2012	<b>Chateau 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€
2009	<b>Pastourelle de Clerc Milon</b> Pauillac aoc			98€
	<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
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€
2015	<b>Côte Rôtie aoc</b> Les Triotes , Domaine Garon			125€
2015	<b>Saint-Joseph aoc</b> Cuvée des Anges, Domaine Chèze			98€
	<b>LANGUEDOC</b>			
2014	<b>Faugères aoc</b> Le Père La Minute, Domaine de Fenouillet			105€

# CARTE DES VINS

## WINE LIST

### CHAMPAGNES CHAMPAGNES

15CL

75CL

#### BRUT

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€
Perrier Jouët	140€
Ruinart	180€

#### CUVÉE PRESTIGE

2008 Amour de Deutz	220€
2007 Bollinger Grande Année	320€
2009 Dom Pérignon	45€ 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	29€ 140€



# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### LES COCKTAILS

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

#### FROM THE GARDEN

18CL

##### Caprice

26€

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

*Havana Club 3 year-old rum, Peach liqueur, passion and peach juice, fresh lemon juice, fresh rosemary.*

##### Charly's Angel

26€

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

*Vodka Belvedere, fresh lime juice, pineapple juice, vanilla syrup, fresh lemon verbena.*

##### Majorelle

26€

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

*Gin Tanqueray, VEP green Chartreuse, fresh lemon juice, jasmine syrup, tonic, fresh thyme.*

##### Malecon

26€

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

*Havana Club 7 year-old rum, Pastis, mango juice, fresh lemon juice, vanilla syrup, ginger ale, flamed fresh savory.*

#### CHAMPAGNE

18CL

##### Candy Shop

26€

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

*Veuve Clicquot Champagne, Peter Heering Liqueur, candy strawberry syrup, cranberry juice*

##### Douceur Royale

26€

Champagne, gelée de pêche, purée de framboise

*Champagne, peach jelly, raspberry purée*

##### Sweet & Spicy

26€

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

*Veuve Clicquot Champagne, Vodka Ketel One, Chambord liqueur, ginger syrup, cranberry juice.*

##### Ugo Vs Joy

26€

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

*Veuve Clicquot Champagne, Martini bianco, Saint-Germain liqueur, fresh basil, ground pepper.*

#### CRÉATION

18CL

##### El Comandante

26€

Rhum Havana Club 7 ans, sirop d'érable, ginger beer, Angostura.

*Havana Club 7 year-old rum, maple syrup, ginger beer, Angostura.*

##### Paris - Angeac

26€

Cognac Lhéraud V.S, liqueur Frangelico, sirop de chocolat, bitter.

*Lhéraud Cognac V.S, Frangelico liqueur, chocolate syrup, bitter.*

##### Warsaw Fairy

26€

Vodka Zubrowka, liqueur, Saint Germain, jus de citron frais, jus d'ananas, sirop de pomme verte.

*Vodka Zubrowka, liqueur, Saint Germain, fresh lemon juice, pineapple juice, green apple syrup.*

##### Blackberry Feeling

26€

Gin Tanqueray, liqueur Soho, crème de mûres, jus d'airelles, ginger beer, mûres fraîches.

*Gin Tanqueray, Soho liqueur, blackberry cream, cranberry juice, ginger beer, fresh blackberries.*

#### SANS ALCOOL

20CL

##### Casino

19€

Recette réalisée avec les fruits et légumes frais du jour

*Made with fresh fruit and vegetables of the day*

##### Green Line

19€

Jus de pommes vertes et citron frais, limonade, gingembre frais.

*Green apple juice and fresh lemon, lemonade, fresh ginger.*

##### Sweet Memories

19€

Jus de fruits de la passion, mangue, et pommes, sirop d'orgeat

*Passion fruit, mango and apple juices, almond syrup*

# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### APÉRITIFS APERITIFS

#### VERMOUTH

	7CL
Martini bianco, ambrato, rubino	18€
Noilly prat	18€

#### APÉRITIF À BASE DE VIN

	9CL
Cuvée Jean de Lillet	18€
Byrhh rare assemblage	18€

#### PORTO

	9CL
Graham's Six Grapes	18€
Graham's LBV 2011	25€

#### BITTER

	9CL
Campari, Apérol	18€

#### ANISÉS

	5CL
Absinthe Pernod	17€
Ricard	15€

#### PINEAU DES CHARENTES LHÉRAUD

	9CL
1976	26€
1971	28€
1962	32€

#### SHERRY

	9CL
Pedro Ximenez	18€
Tio Pepe	18€

### ALCOOLS LIQUORS

#### EAUX-DE-VIE

	5CL
Williamine, Framboise	24€

#### BRANDY

	5CL
Grappa	24€

### BIÈRES BEERS

Heineken, 1664 33cl	15€
Corona, Budweiser 33cl	15€
Buckler sans alcool 25cl	15€

# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### WHISKIES 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

## DRINK LIST

<b>ARMAGNACS</b> ARMAGNACS	5CL
CASTARÈDE	
V.S.O.P	24€
Millésimé 1934	75€
JOUANDA	
Ugny blanc 1982	28€
<b>CALVADOS</b> CALVADOS	5CL
CHÂTEAU DU BREUIL	
8 ans	22€
15 ans	26€
DROUIN	
Millésime 1976	35€
Millésime 1939	48€
<b>COGNACS</b> COGNACS	5CL
BOURGOIN	
Brut de fût 1994	35€
DELAMAIN	
Réserve De La Famille	48€
HENNESSY	
Fine De Cognac	24€
X.O	42€
LHÉRAUD	
Borderies 1970	42€
Cuvée Adam 1934	210€
Grande Champagne 1973	42€
Petite Champagne 1972	52€
MARTELL	
Cordon Bleu	42€
L'Or De Jean Martell	290€
Premier Voyage Bouteille de 70cl	8000€
RÉMY MARTIN	
V.S.O.P	24€
X.O	42€
Cuvée Louis XIII	310€

# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### GIN GIN

5CL

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

### VODKA VODKA

5CL

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

### RHUM ET CACHAÇA RUM AND 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 TEQUILA

5CL

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

### LIQUEURS 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

## DRINK LIST

### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café Gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	16€
Capuccino, Latte <i>Capuccino, Latte</i>	12€
Chocolat Fouquet's <i>Hot chocolate "Fouquet's"</i>	16€
Double Espresso, Café Crème <i>Double Espresso, White Coffee</i>	12€
Expresso, Décaféine <i>Espresso, Decaffeinated</i>	9€
Matcha Impérial	16€

### THÉS & INFUSIONS BY PASCAL HAMOUR

#### TEAS & HERBAL INFUSIONS BY PASCAL HAMOUR

#### LES THÉS SIGNATURE BARRIÈRE BARRIÈRE SIGNATURE TEAS

**Sencha Jamato** Thé vert du Japon. *Yamato Sencha Japanese green tea.* 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.  
*Showing an exceptional quality, this Sencha tea is surely the best. Very rich in vitamins and with a very sweet taste marked by marine notes.*

**Pu Erh 5 ans d'âge** Thé noir de Chine post fermenté. 16€  
*5 year-old Pu Erh Post-fermented Chinese black tea.*  
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.  
*Tea, like great wines, can be matured in a cellar for many years, which will enable complex aromas to develop through very slow fermentation. The liqueur obtained after infusion is very dark, and it holds aromatic notes of chestnut and toasted bread.*

**Yin Zhen au jasmin « Pointes Blanches »** Thé blanc de Chine. 16€  
*"White Tips" jasmine Yin Zhen Chinese white tea.*  
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.  
*Only natural elements like the wind and the sun are used to produce this exceptional tea, naturally flavoured by repeated contacts with jasmine flowers. This 800 year-old manual technique enables to obtain a liqueur that leaves a real refreshing feeling in mouth.*

#### THÉS NOIRS BLACK TEAS :

**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.  
*Considered as black teas Champagne, it is harvested at the foot of the Himalaya. It reveals a light body with floral and muscat aromas.*

**Breakfast Assam** 14€  
Thé provenant de la région Assam en Inde. Il est connu pour être fort et vivifiant.  
*Tea coming from the Assam province in India. It is known to be strong and invigorating.*

#### THÉS NOIRS PARFUMÉS FLAVOURED BLACK TEAS

**Earl Grey Intense** *Intense Earl Grey* 14€  
Thé aromatisé à la bergamote. La bergamote est réputé pour être un stimulant de l'estomac.  
*Bergamot-flavoured tea. Bergamot is famous for stimulating the stomach.*

**Lapsang Souchong** 14€  
Thé ayant subi une oxydation longue, puis fume. Il développe de très belles notes boisées.  
*A tea which has been through a long oxydization, and then smoked. It develops really beautiful woody notes.*

**Thé à la pêche abricotée intense** *Intense apricot peach tea* 14€  
Thé gourmand et généreux.  
*A tasty and generous tea.*

# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### THÉS & INFUSIONS BY PASCAL HAMOUR

#### TEAS & HERBAL INFUSIONS BY PASCAL HAMOUR

##### THÉ BLEU BLUE TEA

###### Oolong

14€

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

*Oolong*

*This tea has been through an uncompleted oxydization. It develops chestnut and hazelnut aromas. Perfect for a meal.*

##### THÉ VERT GREEN TEA

###### Sencha du Japon

14€

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

*Japanese Sencha*

*It is Japan's most drunk tea. Its marine and herb notes hold a slight bitterness.*

##### THÉS VERTS PARFUMÉS FLAVOURED GREEN TEAS

###### Darjeeling au jasmin

14€

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

*Jasmine Darjeeling*

*A perfect balance between the freshness and subtlety of jasmine flower and the refinement of Darjeeling.*

###### Le grand thé vert aux 4 fruits rouges

14€

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

*Great green tea flavoured with 4 red fruits*

*An aromatic fullness, perfectly shown by the balance between the 4 red fruit essences.*

##### INFUSIONS HERBAL TEAS :

###### Le Rooibos Cederberg

14€

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

*Cederberg Rooibos*

*It is a shrub from South Africa and Namibia, Naturally caffeine-free.*

###### La Camomille

14€

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

*Camomile*

*It is known for its many benefits. It can be used as an appetite stimulant and to ease digestion.*

###### Le Tilleul

14€

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

*Lime Blossom*

*This infusion is perfect by the end of the day, for its soothing and relaxing properties.*

###### La Verveine

14€

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

*Verbena*

*Verbena is harvested after blossoming and presents soft aromas with lemon notes.*

###### La Menthe Poivrée

14€

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

*Peppermint*

*The natural oil in the leaf gives out the minty aromas. As well as a bracing note when infused.*

###### Fleur d'infusion pamplemousse

14€

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.

*Grapefruit infusion flower*

*Caffeine-free, this blend can be drunk all day long. It is made of hibiscus, rose hip peel (a plant from the rosaceae family), apples, passion fruit and grapefruit.*

###### Oceania

14€

Mélange de plantes et algues marines aux effet détoxifiant.

*Oceania*

*Plant and seaweed blend with detoxifying effects.*

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

*Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks.*

# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### EAUX MINÉRALES WATERS

Evian, Badoit 33cl	8€
Evian, Badoit 75cl	11€
Chateldon 75cl	12€
Perrier 33cl	10€

### SOFTS COLD DRINKS

#### SODAS

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

#### JUS ET NECTARS

Alain Millat 33cl abricot, pomme, pêche de vigne, carotte, banane, fraise <i>apricot, apple, vineyard peach, carrot, banana, strawberry</i>	12€
Fruits pressés 20cl orange, citron, pamplemousse, mangue <i>Squeezed fruit juices orange, lemon, grapefruit, mango</i>	14€

#### JUICE LAB

Burning Man 25cl Carotte, curcuma, pomme, citron, gingembre, vinaigre de cidre <i>Carrot, turmeric, apple, lemon, ginger, cider vinegar</i>	16€
Gus Gus 25cl Carotte, betterave, pomme, citron, gingembre <i>Carrot, red beet, apple, lemon, ginger</i>	16€
King Kale 25cl Ananas, pomme, chou kale, épinard, gingembre <i>Pineapple, apple, kale cabbage, spinach, ginger</i>	16€
Spicy Mama 25cl Pomme, citron, gingembre <i>Apple, lemon, ginger</i>	16€
Wake Me Up 25cl Orange, thé au jasmin, pamplemousse, poire, citron, romarin, menthe <i>Orange, jasmine tea, grapefruit, pear, lemon, rosemary, mint</i> Jus de fruits et légumes 100% naturels, crus, frais, sans additifs, non pasteurisés et non HPP. Pressés quotidiennement à froid.	16€



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.

*Our beef comes from France, Germany, Holland, Ireland and Spain.  
In order to provide our customers with the best information, we keep at your disposal the certificates of  
origin attesting 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.*