



LE JOY

Le Chef vous invite à un voyage des saveurs, des parfums, des textures.
Bar et restaurant fusionnent au Joy pour vous proposer une carte inédite composée d'assiettes de dégustation gourmandes et audacieuses, créées exclusivement à base de produits de France.
À savourer seul ou à plusieurs, à la carte ou en dégustation...

LA DÉGUSTATION

140€

7 assiettes, salées ou sucrées à panacher, au choix à la carte
TOUS LES JOURS DE 15h00 À 22h00

Truite en tartare | Radis | Pesto roquette
végétal et piquant 18€

Artichaut | Tomate | Œuf bio
en tarte fine et glace à l'huile d'olive 18€

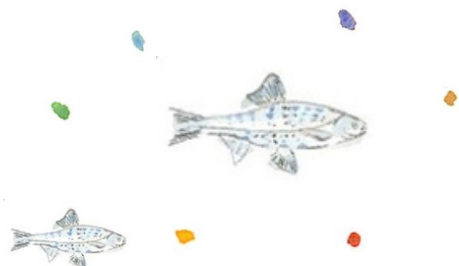
Fenouil | Quinoa | Concombre grillé
en espuma et gel anis 20€

Burrata de Rambouillet | Figs | Pommes
comme une Belle Hélène 22€

Encornet | Concombre | Menthe givrée
juste saisi 24€

Radis | Beurre | Condiment
simplement 18€

Cabillaud | Maïs | Huile d'olive
en croustilles 18€



26€ Filet de Bœuf Normand | Moelle | Grenaille
mousse sous bois et herbes poivrées

24€ Volaille fermière | Champignons
Paris dans tous les sens...

26€ Lotte | Brocolis
citron nacré, cru et cuit

24€ Saumon | Aubergines | Câpres
sauce vierge acidulée

25€ Focaccia | Haddock | Pesto laitue
comme une pizza

27€ Saumon | Tartare | Agria Gaufrette
en roll

Mojito
sorbet à la menthe fraîche ciselée 17€

Mirabelle | Crème crue
mirabelles rôties au miel, compotées 17€

Figue | Faisselle
pignons de pins caramélisés 17€

Assiette de sorbets
figue, abricot, thym, citron, pêche, piment d'Espelette 15€

Minis tropéziennes agrumes
de Paris à Saint-Tropez sans ricket 15€

Breizh cookie
Caramel fleur de sel de Guérande 15€

Millefeuille extra vanillé
en finger de 30 cm 18€



Aquarelles par
Marilou Laine

Suivez nos actualités

 @lejoy_paris

 @fouquets.paris



LE GOÛTER DU JOY

76€ pour 2 convives

1 boisson chaude ou 1 mocktail

Minis tropéziennes

Tartelette yaourt cassis

Breizh cookie

Faisselle à la figue & Millefeuille extra vanillé, à partager

DISPONIBLE DU MARDI AU SAMEDI, SERVICE DE 15H00 À 17H00
RÉSERVATION CONSEILLÉE