

j OY  
LE

LA CARTE DU RESTAURANT  
RESTAURANT MENU

## ENTRÉES STARTERS

<b>Crudo de gamberro rosso</b> gel de pamplemousse à la coriandre fraîche <i>Gamberro rosso crudo grapefruit jelly with fresh coriander</i>	26€
<b>Homard breton à l'huile d'olive douce</b> galette de quinoa rouge <i>Brittany lobster with sweet olive oil red quinoa galette</i>	52€
<b>King crabe royal Joy</b> <i>Joy royal king crab</i>	42€
<b>Langoustines poêlées sel et poivre</b> bouillon thaï <i>Pan-Fried langoustines with salt and pepper Thai broth</i>	30€
<b>Oeuf poché à 67°, crème de coquillages au caviar</b> purée de chou-fleur <i>Poached egg cooked at 67°, shellfish cream with caviar mashed cauliflower</i>	35€
<b>Terrine de Foie Gras</b> hibiscus, poire confite au poivre Timut <i>Duck foie gras terrine hibiscus, candied pear with Timut pepper</i>	32€

## SALADES SALADS

<b>Joy poke bowl</b> thon, mangue, avocat, quinoa, navet, coriandre, wakame, sésame <i>tuna, mango, avocado, quinoa, turnip, coriander, wakame, sesame</i>	36€
<b>Salade thaï</b> VEGAN Quinoa, courgette, pousse de soja, oignon, pois gourmand, coriandre, cacahuètes toastées <i>Thai salad</i> <i>Quinoa, zucchini, soy beans, onion, snow peas, coriander, toasted peanuts</i>	32€

## SAVEURS MÉDITERRANÉENNES MEDITERRANEAN FLAVOURS

<b>Agnolotti d'artichaut, truffe mélanosporum</b> [M] <i>Artichoke agnolotti, melanosporum truffle</i>	42€
<b>Ravioles de paleron de bœuf confit</b> <i>Candied beef chuck steak ravioles</i>	26€
<b>Spaghetti au citron, poutargue</b> <i>Spaghetti with lemon, bottarga</i>	28€

---

## FORMULE DÉJEUNER LUNCH MENU

<b>Déjeuner de 12h00 à 15h00, du lundi au samedi</b> <i>Lunch between 12:00 pm and 3:00 pm, from monday through saturday</i>	
<b>Entrée / Plat ou Plat / Dessert</b> <i>Starter / Main course or Main course / Dessert</i>	45€
<b>Entrée, Plat et Dessert</b> <i>Starter, Main course and Dessert</i>	55€
<b>Thon tartare, avocat et vinaigrette ponzu</b> <b>Ou Jardin maraîcher, cœur de sucrine, légumes de saison, bergamote</b> <i>Tuna tartare, avocado and ponzu vinaigrette Or Vegetable mix: sucrine lettuce heart, seasonal vegetables, bergamot orange</i>	
<b>Cabillaud rôti, céleri boule truffé, agrumes</b> <b>Ou Agneau de 36 heures confit, salsifis au jus, câpres et citron</b> <i>Roasted cod, celery root with truffle, citrus fruit Or Candied 36-hour lamb roast, salsify with jus, capers and lemon</i>	
<b>Dessert à la carte</b> <i>Dessert selection</i>	

[M] Plat Végétarien Vegetarian dish VEGAN Plat Vegan Vegan Dish

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  
Notre offre restauration est servie de 12h00 à 22h30.  
*Our restaurant is open from noon to 10:30pm.*

## POISSONS FISHES

<b>Bar grillé/poché à l'huile d'olive</b> gyoza au poireau, velouté vert <i>Sea-bass grilled/poached with olive oil</i> gyoza with leeks, green cream soup	52€
<b>Homard breton</b> gnocchi d'agria au citron, butternut <i>Lobster from Brittany</i> agria potato gnocchi with lemon, butternut	78€
<b>Noix de Saint-Jacques rôties</b> cannelloni de champignons de Paris au curry doux <i>Roasted scallops</i> button mushroom cannelloni with sweet curry	42€
<b>Saumon poché au Chablis</b> fondue d'oseille, purée de pomme de terre au beurre 1/2 sel, beurre Nantais vert <i>Poached salmon with Chablis</i> sorrel fondue, mashed potatoes with salted butter, organic butter from Nantes	36€

## VIANDES MEATS

<b>Filet de bœuf Black Angus Bio à la moelle</b> pommes de terre Bilou, Paris bouton, sauce diable <i>Organic Black Angus beef fillet with bone marrow</i> Bilou potatoes, button mushrooms, sauce diable	54€
<b>Mignon de veau à la Milanaise</b> purée de pomme de terre au beurre 1/2 sel, condiment tomate/olive; roquette <i>Veal fillet mignon à la Milanaise</i> mashed potatoes with salted butter, tomato/olive condiment, rocket	44€
<b>Tartare de bœuf</b> mesclun, frites <i>Beef tartare</i> salad mix, fries	35€
<b>Tourte de canard et Foie Gras</b> Mâche coquille, parmesan, truffe <i>Duck and foie gras pie</i> "Coquille" lamb lettuce, parmesan cheese, truffle	49€

---

## MENU VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

<b>Avec accord mets et vins, eau et café inclus</b> <i>Food and Wine pairing, water and coffee included</i>	95€
<b>Carpaccio de Saint-Jacques</b> Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Carte Jaune <i>Scallop carpaccio</i>	
<b>Tourte de canard et Foie Gras, mâche coquille, parmesan</b> Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 2008 <i>Duck and foie gras pie, lamb lettuce, parmesan cheese</i>	
<b>Vanille de Tahiti façon omelette Norvégienne</b> Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Rosé <i>Vanilla from Tahiti like a Norwegian omelette</i>	

---

## SÉLECTION DE CAVIARS CAVIAR

<b>Caviar De Neuvic - Oscietre</b> 10 grammes, accompagné de son blinis et crème épaisse <i>Neuvic's Caviar - Ossetra 10 gr., served with blinis and thick cream</i>	45€
<b>Caviar Fouquet's</b> 50 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes <i>Fouquet's Caviar 50 gr., blinis, quail eggs, thick cream, chives, shallots</i>	140€
<b>Caviar de Sologne</b> 50 grammes, Blinis, œufs de caille, crème épaisse, ciboulette, échalotes <i>Caviar from Sologne 50 gr., blinis, quail eggs, thick cream, chives, shallots</i>	180€

## FROMAGES CHEESES

<b>Assortiment de fromages</b>	18€
<i>Sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France</i>	
<i>Crottin de Chavignol demi-sec au lait cru AOP, Comté 18 mois, Brie de Meaux</i>	
<i>Mixed cheese plate</i>	
<i>Selected by Xavier Thuret, Best Craftsman of France</i>	
<i>Semi dried unpasteurized goat milk Crottin de Chavignol cheese, Comté 18 months, Brie de Meaux</i>	

## DESSERTS DESSERTS

<b>Café ou thé gourmand</b>	18€
<i>Coffee or tea with miniature desserts</i>	
<b>Ananas Victoria mariné et pané en chapelure d'agrumes</b>	18€
<i>sorbet au parfum de gingembre</i>	
<i>Victoria pineapple marinated and panfried with bread crumbs and citrus fruit</i>	
<i>ginger sorbet</i>	
<b>Fruits frais tranchés</b>	17€
<i>Sliced fresh fruits</i>	
<b>Fruits rouges frais</b>	21€
<i>Fresh red berries</i>	
<b>Noisette du Piémont</b>	18€
<i>en praliné maison, dentelle croquante et glace acidulée</i>	
<i>Hazelnut from Piedmont</i>	
<i>homemade praline, crunchy lace crepe and tart ice-cream</i>	
<b>Tagliatelles au cacao pur origine</b>	18€
<i>parfait glacé arabica, croustillant à la fleur de sel</i>	
<i>Tagliatelles with pure origin cocoa</i>	
<i>iced arabica parfait, crispy biscuit with fleur de sel</i>	
<b>Vanille de Tahiti</b>	18€
<i>en crème glacée, esprit d'une omelette norvégienne</i>	
<i>Vanilla from Tahiti</i>	
<i>ice-cream, Norwegian omelette style</i>	

## GLACES & SORBETS ICE CREAMS & SORBETS

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

Nicolas Paciello, Chef Pâtissier de l'Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris et son équipe vous proposent une sélection de douceurs, pour le dessert ou l'heure du thé.  
*Nicolas Paciello, Pastry Chef at the Hôtel Barrière Le Fouquet's Paris and his team offer you a selection of sweets for dessert or for tea time.*

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.*

---

## L'HEURE DU THÉ TEATIME

de 15h00 à 18h00

*between 3:00 pm and 6:00 pm*

### Afternoon tea classique

48€

Scones et assortiments de gâteaux de voyage, trois pâtisseries fines, Tacos guacamole gambero rosso, tartelette houmous truffé, focaccia ibérique, cubique de saumon betterave, baie rose, et gel de citron.  
Accompagné de la boisson chaude de votre choix.

*Classic afternoon tea*

*Scones and selection of travel cakes, three gourmet pastries, Gambero rosso tacos with guacamole, hummus and truffles mini tart, Iberian focaccia, diced salmon with beetroot, pink berries and lemon jelly.  
Served with your choice of hot beverage.*

### Afternoon tea pour deux

92€

*Afternoon tea for two*

### Afternoon tea au Champagne

58€

Afternoon Tea classique

Accompagné d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut ou rosé 15cl

*Afternoon tea with Champagne*

*Classic afternoon tea*

*Served with a glass of brut or rosé Veuve Clicquot champagne 15 cl*

---

## CHAMPAGNES

15cl

Bellini

29€

Mimosa

29€

Veuve Clicquot Brut Carte jaune

27€

Veuve Clicquot Rosé

31€

Notre offre restauration est servie de 12h00 à 22h30.

*Our restaurant is open from noon to 10:30pm.*

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

### CHAMPAGNES CHAMPAGNES

	BRUT	15CL	75CL
	<b>Bollinger Cuvée Spéciale</b>		150€
	<b>Castelnau Brut Réserve</b>		110€
	<b>Laurent Perrier</b>		140€
	<b>Louis Roederer</b>		130€
	<b>Moët &amp; Chandon Impérial</b>	25€	120€
	<b>Perrier-Jouët</b>		130€
	<b>Veuve Clicquot Carte Jaune</b>	27€	130€
2012	<b>Veuve Clicquot Millésimé</b>	35€	180€
	<b>EXTRA BRUT</b>		
	<b>Billecart-Salmon</b>		160€
	<b>Mailly Grand Cru</b>		115€
	<b>BLANC DE NOIRS</b>		
	<b>Mailly Grand Cru Blanc de Noirs</b>		140€
	<b>BLANC DE BLANCS</b>		
2011	<b>Deutz</b>		200€
	<b>Ruinart</b>		220€
	<b>Perrier-Jouët</b>		180€
	<b>CUVÉE D'AUTEUR</b>		
2012	<b>Franck Bonville</b> Blanc de Blancs		140€
	<b>Henri Giraud</b> Brut		120€
	<b>Joseph Perrier</b> Blanc de Blancs		110€
2010	<b>Joseph Perrier</b> Esprit de Victoria Extra Brut		160€
	<b>CUVÉE PRESTIGE</b>		
2008	<b>Bollinger</b> Grande Année		280€
2008	<b>Dom Pérignon P1</b>		520€
2000	<b>Dom Pérignon P2</b>		800€
1988	<b>Dom Pérignon P3</b>		2000€
	<b>Krug Grande Cuvée</b>		550€
	<b>Laurent Perrier</b> Grand Siècle		350€
2012	<b>Louis Roederer</b> Cuvée Cristal		500€
2011	<b>Perrier-Jouët</b> Cuvée Belle Époque		400€
	<b>ROSÉ</b>		
	<b>Billecart-Salmon</b>		180€
2006	<b>Dom Pérignon P1</b>		850€
1995	<b>Dom Pérignon P2</b>		2000€
	<b>Laurent Perrier</b>		200€
2008	<b>Louis Roederer</b> Cuvée Cristal		750€
	<b>Perrier-Jouët</b> Blason Rosé		180€
	<b>Ruinart</b>		210€
	<b>Veuve Clicquot Rosé</b>	31€	150€

# CARTE DES VINS

## WINE LIST

### VINS BLANCS WHITE WINES

		15CL	75CL	150CL
<b>ALSACE</b>				
2015	<b>Pinot Gris Grand Cru Frankstein</b> Domaine Gisselbrecht		56€	
2015	<b>Riesling Grand Cru Schlossberg</b> Domaine Albert Mann		110€	
<b>BOURGOGNE</b>				
2017	<b>Bouzeron</b> Domaine Louis Jadot		58€	
2017	<b>Bourgogne</b> Cuvée Les Lameroses, Domaine Huber-Verdereau	21€	90€	
2016	<b>Chassagne-Montrachet 1er Cru</b> Morgeot, Domaine Albert Bichot		195€	
2018	<b>Chablis</b> Domaine Droin		65€	
2017	<b>Chablis 1er Cru</b> Les Lys, Domaine Long-Depaquit		95€	
2014	<b>Chablis Grand Cru</b> Les Blanchots Réserve de l'Obédience, Domaine Laroche		230€	
2013	<b>Meursault</b> Les Tillets, Domaine Labet		145€	
2016	<b>Montagny 1er Cru</b> Domaine Albert Bichot		72€	
2017	<b>Pouilly-Fuissé</b> Vieille Vignes, Domaine Renaud		92€	
2017	<b>Puligny-Montrachet 1er Cru</b> Champ Gain, Domaine de la Vougeraie		250€	
2016	<b>Saint-Romain</b> Cuvée Sous le Château, Domaine J. Sordet		98€	
2014	<b>Vougeot 1er Cru</b> Les Cras, Domaine Bertagna		210€	
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>				
2017	<b>Languedoc</b> Cuvée Nautica, Domaine Ortola		52€	
<b>VALLÉE DU RHÔNE, BORDELAIS</b>				
2017	<b>Château Lestrille</b> Entre-deux-Mers		45€	
2016	<b>Condrieu</b> Domaine de Chèze		98€	
2018	<b>Saint-Joseph</b> Les Garipelées, Domaine de Boisseyt		75€	
2016	<b>Saint-Péray</b> Les Potiers, Domaine Yves Cuilleron	17€	75€	
2016	<b>Sauternes</b> Mouton Cadet Réserve (vin liquoreux)	19€	85€	

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

#### VALLÉE DE LA LOIRE

	15CL	75CL	150CL	
2017 <b>Menetou-Salon</b> Les Bornés, Domaine Pellé		55€		
2018 <b>Pouilly Fumé</b> Domaine de Ladoucette		80€		
2018 <b>Sancerre</b> Domaine Vacheron	19€	78€	150€	
2010 <b>Savennières</b> Chamboureau, Domaine FL		95€		
2016 <b>Touraine - Chenonceaux</b> Domaine de la Renne		62€		

#### ESPAGNE

2018 <b>Penedes</b> Cosmic, Pares Balta		55€		
--	--	-----	--	---

#### ITALIE

2017 <b>Principe di Corleone, Sicile</b> Alcamo, Pollara		50€		
2015 <b>Vénétie</b> Soave, Murari		45€		

#### NOUVELLE-ZÉLANDE

2018 <b>Rimapere</b> Sauvignon Blanc, Baron Edmond de Rothschild		65€		
---	--	-----	--	--

---

### VINS ROSÉS ROSÉ WINES

#### PROVENCE


	15CL	75CL	150CL	
2017 <b>Côtes-de-Provence</b> Château Minuty, Cuvée 281	25€	120€	240€	



# CARTE DES VINS

## WINE LIST

### VINS ROUGES RED WINES

		15CL	75CL	150CL
	<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
2015	<b>Saumur-Champigny</b> Château du Bellay		65€	
	<b>BOURGOGNE</b>			
2016	<b>Beaune 1er Cru</b> Domaine de la Vougeraie		150€	
2015	<b>Bourgogne Pinot Noir</b> Secret de famille - Domaine A. Bichot		55€	
2017	<b>Chorey-les-Beaune</b> Les Bons Ores, Domaine E. Cornu	21€	98€	
2016	<b>Givry 1er Cru</b> Clos de Choué, Domaine Chofflet Valdenaire		90€	
2015	<b>Ladoix 1er Cru aoc Vieilles Vignes</b> Le Bois Roussot, Domaine E. Cornu		125€	
2013	<b>Nuits-Saint-Georges 1er Cru</b> Les Murgers, Domaine Bertagna		190€	
2014	<b>Pommard</b> Clos des Ursulines, Domaine A. Bichot		120€	
2010	<b>Volnay 1er Cru</b> Les Taillepieds, Domaine Hubert de Montille		240€	
	<b>BORDELAIS</b>			
2010	<b>Château Clarke</b> Listrac-Médoc	22€	95€	180€
2014	<b>Château Dassault</b> Saint-Emilion Grand Cru		120€	
2012	<b>Chateau Durfort Vivens</b> 2ème Cru Classé, Margaux		150€	
2014	<b>Château Lafon-Rochet</b> 4ème Cru Classé, Saint- Estèphe		130€	
2016	<b>Château Lagrave-Martillac</b> Pessac-Léognan		90€	
2014	<b>Château Maucaillou</b> Moulis-en-Médoc		85€	
2014	<b>Esprit de Pavie</b> Bordeaux		72€	
2015	<b>La sirène de Giscours</b> Margaux		125€	
2015	<b>Les Fiefs de Lagrange</b> Saint-Julien		110€	
2015	<b>Clos de Bonnange</b> Blaye Côtes de Bordeaux		100€	
2010	<b>Pastourelle de Clerc Milon</b> Pauillac		115€	
2016	<b>Petit Lion du Marquis de Las Cases</b> Saint-Julien	35€	175€	

# CARTE DES VINS

## WINE LIST

### VINS ROUGES RED WINES

#### VALLÉE DU RHÔNE

	15CL	75CL	150CL
2017 <b>Châteauneuf-du-Pape</b> Télégramme, Domaine du Vieux Télégraphe	19€	85€	
2017 <b>Côtes-du-Rhône</b> Confluence, Domaine De Boisseyt		55€	
2017 <b>Côte-Rôtie</b> Les Triotes, Domaine Garon		160€	
2017 <b>Côte-Rôtie</b> Côte-Blonde, Domaine de Boisseyt		180€	
2016 <b>Saint-Joseph</b> Cuvée Les Anges, Domaine Chèze		105€	

#### LANGUEDOC-ROUSSILLON

2017 <b>Côte du Roussillon Village</b> Domaine du Clos des Fées	95€		
2016 <b>Maury sec</b> Vers le Nord, Domaine Mas Amiel	72€		
2016 <b>Saint-Chinian</b> Domaine de la Madura	55€		
2016 <b>Pays d'Hérault</b> Pur 100% Carignan, Pierre Vaisse	90€		

#### CHILI

2015 <b>Vallée d'Apalta</b> Le Petit Clos, Clos Apalta	120€		
---	------	--	--

#### ITALIE

2016 <b>Toscana</b> Fattoria la Massa	72€		
2013 <b>Barolo</b> Simone Scaletta	120€		

#### MAROC

2015 <b>Guerraoune</b> Zayane, vieilles Vignes, Domaine Ait Yazem	90€		
--	-----	--	--

# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### EAUX MINÉRALES WATERS

<b>Evian, Badoit</b> 75cl	11€
<b>Châteldon</b> 75cl	12€
<b>Perrier</b> 33cl	10€

### SOFTS COLD DRINKS

#### JUS DÉTOX ET THÉS GLACÉS DETOX JUICES AND ICED TEAS

<b>Jus détox green</b> 25cl	16€
Concombre, céleri, épinard, citron, pomme <i>Green detox juice</i> <i>Cucumber, celery, spinach, lemon, apple</i>	
<b>Jus détox red</b> 25cl	16€
Betterave rouge, carotte, gingembre, pomme <i>Red detox juice</i> <i>Red beet, carrot, ginger, apple</i>	
<b>Thé blanc myrtille</b> 33cl	16€
<i>Blueberry white tea</i>	
<b>Thé Matcha menthe poivrée</b> 33cl	16€
<i>Peppermint Matcha tea</i>	
<b>Thé noir gingembre</b> 33cl	16€
<i>Ginger black tea</i>	

#### JUS ET NECTARS JUICES AND NECTARS

<b>Alain Milliat</b> 33cl	14€
abricot, pomme, pêche de vigne, carotte, banane, fraise, tomate jaune <i>Apricot, apple, wild peach, carrot, banana, strawberry, yellow tomato</i>	
<b>Fruits pressés</b> 20cl	14€
orange, citron, pamplemousse, mangue <i>Squeezed fruit juices</i> <i>orange, lemon, grapefruit, mango</i>	

#### SODAS

<b>Coca-Cola, Light, Zero</b> 33cl	12€
<b>Limonade</b> 33cl	12€
<b>Orangina, Fuze Tea, Tonic</b> 25cl	12€
<b>Ginger beer, Ginger Ale</b> 20cl	12€
<b>Red Bull</b> 25cl	12€

# CARTE DES BOISSONS

## DRINK LIST

### BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

<b>Café Gourmand</b> Hors formule déjeuner <i>Gourmet Coffee Off breakfast menu</i>	18€
<b>Capuccino, Latte</b> <i>Capuccino, Latte</i>	12€
<b>Double Espresso, Café Crème</b> <i>Double Espresso, White Coffee</i>	12€
<b>Espresso, Décaféiné</b> <i>Espresso, Decaffeinated</i>	9€
<b>Chocolat chaud Maison</b> <i>Homemade hot chocolate</i>	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 muscat.

*Considered as the Champagne of black teas, it is picked at the foot of the Himalaya.*

*Light body and flowery and muscat aroma*

**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**  14€

Thé aromatisé à la bergamote. La bergamote est réputée pour être un stimulant pour favoriser la digestion.

*Bergamot orange flavoured tea. Bergamot orange is known for promoting digestion.*

**Lapsang Souchong**  14€

Thé ayant subi une oxydation longue, puis fumé. Il développe de très belles notes boisées.

*Tea subjected to long oxidation before smoking. It displays beautiful woody hints.*

**Thé à la pêche abricotée intense**  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 Oolong

14€

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

*This tea has been subjected to incomplete oxidation. It displays chestnut and hazelnut flavours. Ideal at mealtime.*

#### THÉ VERT GREEN TEA

##### Sencha du Japon Japanese Sencha

14€

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

*It's the most commonly drunk tea in Japan. It has marine and herbaceous aromas with a slight bitterness.*

#### THÉS VERTS PARFUMÉS FLAVOURED GREEN TEAS

##### Darjeeling au jasmin Jasmine Darjeeling

14€

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

Great green tea flavoured with 4 red fruits

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

*An aromatic richness, perfectly epitomized by the balance of the 4 red fruit essences.*

#### INFUSIONS HERBAL TEAS

##### Le Rooibos Cederberg Cederberg Rooibos tea

14€

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

*Bush growing in South Africa and Namibia. Naturally without theine.*

##### La Camomille Camomile

14€

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

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

##### Le Tilleul Lime Blossom

14€

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

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

##### La Verveine Verbena

14€

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

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

##### La Menthe Poivrée Peppermint

14€

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

*The natural oil contained in the leaf provides menthol flavours and invigorating hints when infused.*

##### Fleur d'infusion pamplemousse Grapefruit infusion flower

14€

Sans théine, 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.

*This herbal mix can be consumed at any time during the day. It is prepared from hibiscus, bark of cynorhodon (plant from the rosacea family), apple, passion fruit and grapefruit.*

##### Oceania Oceania

14€

Mélange de plantes et algues marines aux effets détoxifiants.

*Mix of plants and seaweed with a detoxifying effect.*



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.*