

JOY FOOD






FOR PAPILLES FEVER

RESTAURANT

POUR COMMENCER



Petite faim / Grande faim

- BOWL Landais** 9/16€
Salade verte, Gésiers confits, Magret de Canard Fumé, Pomme fruit, Œuf mollet, Croûtons maison - *Green salad, Candied Gizzards, Smoked Duck Breast, Apple, Soft-boiled Egg, Homemade croutons*
- BOWL VEGGIE**  9/16€
Salade verte, Crudités, Houmous du Moment, Pain Pita, Falafels
Green salad, Raw Vegetables, Hummus of the Moment, Pita bread, Falafels
- BOWL César** 9/16€
Salade verte, Poulet pané, Œufs, Croûtons maison, Sauce César
Green salad, Breaded Chicken, Eggs, Homemade croutons, Ceasar sauce
- Œuf Cocotte à la truite fumée et poireaux braisés** 9€
Baked egg with Smoked Trout and Braised Leeks
- Velouté du Moment avec son Topping**  8/15€
Velouté of the Moment with its Topping
- Camembert rôti au miel et au thym, jambon cru, salade verte et pain grillé*** 10/18€
Roasted Camembert with Honey and Thyme, Raw Ham, Green salad and Toasts
*Existe sans jambon 
- Terrine de foie gras de canard entier IGP, confit d'oignons rouges au balsamique et pain grillé** 15€
Terrine of whole duck foie gras IGP, Red Onions Confit with Balsamic and Toasts

MENUS

Entrée+plat ou plat+dessert 22€
Starter+main course or main course+dessert

Entrée+plat+dessert 29€
Starter+main course+dessert

Entrées - Starters :

BOWL Petite faim au choix ou Velouté du Moment Petite faim
BOWL Petite faim of your choice or Velouté of the Moment Petite faim

Plats - Main Dishes :

Fish&Chips maison ou Dahl de Lentilles Beluga ou Blanquette de Veau
Homemade Fish&Chips or Beluga Lentil Dahl or Veal Blanquette

Desserts :

Salade Fruits exotiques ou Fondant à la Crème de Marrons ou Mousse au Chocolat
Exotic Fruit Salad or Fondant with Chestnut Cream or Chocolate Mousse

PRESQUE GRAND

9,5€

Plat au choix / Main Dish of your choice :

Rigatoni à la sauce Tomate / *Rigatoni with Tomato sauce*

Burger Enfant / *Children's Burger*

Mini Fish&Chips / *Little Fish&Chips*

Poulet crispy + Frites / *Crispy Chicken and French Fries*

Dessert au Choix / Dessert of your choice :

Salade de Fruits / *Fruit Salad*

Mousse au Chocolat / *Chocolate Mousse*

Glace 2 boules (vanille, chocolat, fraise, citron) / *Ice cream 2 scoops (vanilla, chocolate, strawberry, lemon)*

Retrouvez nos offres du jour sur l'ardoise !

Les prix des plats de cette carte servis en chambre seront majorés de 15%




All dishes from this menu served in room service rates will be charged 15% extra

PAR ICI LA SUITE



- Blanquette de Veau aux légumes anciens, Riz 3 Saveurs** 18€
Veal Blanquette with Ancient Vegetables, 3 Flavors Rice
- Risotto de Crozets à la Crème de Potiron et Comté, Aiguillette de Poulet Rôti et Noisettes** 18€
Crozets Risotto with Pumpkin and Comté Cream, Roast Chicken Strips and Hazelnuts
- Entrecôte de Bœuf Simmenthal 300g, sauce au Saint-Marcellin ou poivre, Salade verte et Frites** 25€
Simmenthal Beef Steak 300g, Saint-Marcellin or Pepper sauce, Green salad and French Fries
- Filet de Sandre du lac, Fumet au Vin rouge, Girolles persillées et riz 3 saveurs** 22€
Fillet of Zander from the lake, Fumet with red wine, marbled chanterelles and 3 Flavors Rice

LE COIN VÉGÉ

- Gratin de ravioles aux cèpes et parmesan, Salade verte**  20€
Ravioli gratin with porcini mushrooms and Parmesan cheese, Green salad
- Dahl de Lentilles Beluga, Patates douces, Légumes, Curry et Coco, Crème de Fromage blanc, Riz 3 saveurs et Pain Pita**  18€
Beluga Lentil Dahl, Sweet Potatoes, Vegetables, Curry and Coconut, Cottage Cheese Cream, 3 Flavor Rice and Pita Bread
- Rigatoni au Gorgonzola et aux Noix**  18€
Rigatoni with Gorgonzola and Walnuts

LES

INCONTOURNABLES

- Omelette, Jambon Blanc ou Parmesan, Frites et Salade Verte** 16€
Omelet, Boiled Ham or Parmesan cheese, French Fries and Green salad
- Burger du Chef, Salade verte et Frites** 18€
Chef's Burger, Green salad and French Fries
- Fish&Chips maison, Sauce Tartare, Frites et Salade verte** 18€
Homemade Fish&Chips, Tartare sauce, French Fries and Green salad

DERNIERS PLAISIRS



- Assiette de Fromages Affinés de Région** 12€
Plate of Regional Ripened Cheeses
- Nougat glacé maison au Miel de nos Régions et fruits confits, coulis de Fruits rouges** 9€
Homemade Frozen Nougat with Honey from our Regions and candied Fruits, Red Fruit Coulis
- Mousse au Chocolat noir, zeste d'oranges confites et éclats de meringues** 8€
Dark Chocolate Mousse, Candied Orange Zest and Meringue Chips
- Salade de Fruits exotiques au sirop de vanille, mousse Citron vert et Tuiles coco** 9€
Exotic Fruit Salad with Vanilla Syrup, Lime Mousse and Coconut Tiles
- Tiramisu du Moment** 8€
Tiramisu of the Moment
- Crème brûlée à la Chartreuse** 9€
Crème brûlée with Chartreuse
- Fondant à la crème de Marrons d'Ardèche, crème anglaise vanille** 9€
Fondant with Chestnut Cream of Ardèche, Vanilla Custard
- Café «Gourmet»** 10€
«Gourmet» Coffee

À L'ABORDAGE !



LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8,5€		45€
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12€	35€	58€
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82€

APÉRITIFS

Ricard (2cl)	4,5€
Pastis (2cl)	4,5€
Martini bianco ou rosso (6cl)	5€
Campari (6cl)	5€
Porto rouge ou blanc Graham's Fine Tawny (6cl)	6€
Prosecco	6,5€

APÉRITIFS FRANÇAIS

St Raphaël rouge (6cl)	6€
Lillet Tonic (15cl)	8€
Kir au bourgogne blanc (12,5cl) avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise	5€

BIÈRES

	25cl	50cl
Bière pression		
Heineken	4,5€	7,5€
Affligem	5,2€	8,2€

Bières bouteilles

Grimbergen blonde, bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices (33cl)	5€
Grimbergen ambrée, bière d'abbaye, ronde & sucrée(33cl)	5€
Pelforth brune, caramélisée & de caractère (33cl)	5€
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes (35,5cl)	6€
Mort Subite Witte Lambic, rafraichissante et acidulée (33cl)	5,5€
Desperados original, notes d'agrumes et arômes de tequila (33cl)	5,5€
Bière régionale (33cl)	6,5€

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0, fruitée et désaltérante (33cl)	5,5€
Desperados virgin 0.0, notes d'agrumes et citron (33cl)	5€

CIDRE

Cidre "SASSY" de Normandie (33cl) BIO	6€
--	-----------

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	2,4€
Double expresso	3,2€
Cappuccino	4,9€

Thés Kusmi tea **BIO** 3,8€

Thés noirs

English Breakfast, de Ceylan et d'Assam

Earl Grey, à la bergamote

Quatre Fruits Rouges, aux saveurs de fruits rouges

Prince Wladimir, aromatisé agrumes, vanille et épices

Thés verts

À la menthe, enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Sencha, de Chine

Detox, mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

Infusions 3,8€

AquaRosa, Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Be Cool, Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana **BIO** 3,5€

Latte Macchiato 4,9€



LARMES DE CROCO

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Vittel		3,5€	4,5€
San Pellegrino		3,5€	4,5€
Perrier	4€		

SODAS 4,5€

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Oasis tropical (33 cl)

Fanta orange, Sprite, Orangina, Schweppes agrum,

Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche (25 cl)

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl 4,5€

Jus de tomate, orange ou pomme

Nectar de pamplemousse rose, ananas,

fraise ou abricot

UN ZESTE DE FRAICHEUR 33 cl 6€

Soda artisanal Mona citron citron vert, 100% naturel et peu sucré **BIO**

Pétillant pomme artisanal Mona, 100% naturel et français **BIO**

MILLÉSIMÉ



LES VINS BLANCS AOP / IGP

	15cl	37,5cl	75cl
AOC Côtes du Rhône BIO <i>Domaine Grand Veneur "reserve 2021"</i>	8€		28€
AOC Chablis <i>Domaine du Colombier 2020</i>	9€	29€	48€
Tariquet 1 ^{ère} grives	8€		30€
Chardonnay Domene Bugey	7€		30€

LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	50cl	75cl
Côtes de Provence BIO <i>Domaine St Victorin 2022</i>			37€

LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
AOC Croze Hermitage <i>Domaine Pradelle 2021</i>	9€	28€	42€
AOP Bourgueil <i>Domaine des Sonnets 2018</i>	8€		29€
AOC Saint Emilion Grand Cru BIO <i>Château Lescure 2016</i>			49€
AOP Terrasses du Larzac <i>Domaine de l'Aigeliere Velours 2020</i>	8€		34€
AOC Haute Côtes de Nuits <i>Aegerter "Belles Canailles" 2022</i>			68€

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

* Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

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

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

BIO

Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

 **PEFC** 10-31-1560 Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.