

BOISSONS

BEVERAGES

CHAMPAGNES

Pommery, Apanage Brut
Pommery, Apanage Rosé
Pommery, Blanc de blancs
French bloom (sans alcool)

VINS BLANCS - WHITE WINES

Chablis AOP,
simonet-Febvre
Pouilly-Fumé AOP,
Domaine Hubert Veneau

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Rosé Molitor,
Coteaux d'Aix-en-Provence

VINS ROUGES - RED WINES

Morgon AOP,
Cuvée Joseph Domaine Gaget
Haut-Medoc
Les Hauts de Lynch-Moussas

ALCOOLS - SPIRITS

Vodka Remyx
Bombay Sapphire
Glenfiddich 12 ans
Bacardi, Anejo Cuatro
Tequila, Olmeca

BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEERS

Heineken 33cl
Corona 35cl
Goxoa 33cl (sans alcool - non alconolic)

BIÈRE PRESSION - DRAFT BEER

Galia

SOFTS & EAUX - SOFTS & WATERS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 33cl
Orangina, Ice-tea, Schweppes premium tonic, Sprite
Perrier 33cl
Vittel et San pellegrino 100 cl

JUS DE FRUITS PATRICK FONT- FRUITS JUICES

PATRICK FONT FRUIT JUICE
Tomate, Ananas, Abricot 25cl
TOMATO, PINEAPPLE, APRICOT

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

SQUEEZED FRESH FRUIT JUICES
Orange, Pamplemousse, Citron, Pomme 20cl
ORANGE, GRAPEFRUIT, LEMON, APPLE

12cl

20

21

12

15cl

14

14

11

13

15

4cl

15

15

15

15

12

10

10

10

10

12

8

7

7

8

10

75cl

95

105

125

55

75cl

65

65

49

4,50

7

75

9

6

10

10

10

12

8

7

7

8

10

CAFÉS, THÉS & INFUSIONS

COFFEES, TEAS AND HERBAL TEAS

NESPRESSO CAFÉ JOYEUX

Nespresso and Café Joyeux's coffee

Engagé depuis 25 ans, Nespresso agit avec ses partenaires en faveur de l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap, notamment pour la préparation de vos commandes et la réparation de vos machines.

Dans la continuité de nos actions, nous sommes fiers de vous présenter notre création pour Café Joyeux, la première famille de cafés-restaurants qui emploie et forme des personnes en situation de handicap.

Nespresso has been committed for 25 years to working with its partners to promote the professional integration of people with disabilities.

People with disabilities, in particular for the preparation of your orders of your orders and the repair of your machines.

In line with our actions, we are proud to present our creation for Café Joyeux, the first family of cafés of café-restaurants that employs and trains people with disabilities.

Expresso, Décaféiné, Café américain

EXPRESSO, DECAFEINATED, AMERICANO

Cappuccino, Latte macchiato

Chocolat chaud / Hot chocolate

BETJEMAN & BARTON

Thés noirs - BLACK TEAS :

Morning Breakfast, Earl grey, Darjeeling

Thés verts - GREEN TEAS :

Japon, Menthe, Réveil

JAPAN, MINT, WAKE UP

Infusions - HERBAL TEAS :

Camomille, Verveine, Menthe Poivrée

CHAMOMILE, VERBENA, PEPPERMINT



1929

CARTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF GREGORY GBIORCZYK

aime BEAUTY DRINKS

Beauté 12
ANTI INFLAMMATORY & DETOX
Pommes, carottes, jus de citron, curcuma.
APPLES, CARROTS, LEMON JUICE, TURMERIC.

Forme 12
PROTEIN BLOSSOM
Poudre protéinée AIME, Banane, beurre d'amandes, graines de chia, Hibiscus
AIME PROTEIN POWDER, BANANA, ALMONDS BUTTER, CHIA SEEDS, HIBISCUS

Add on 2€ Booster de collagène: 10gr de collagène marin en poudre à ajouter à la boisson de votre choix

COLLAGEN BOOSTER: 10G OF POWDERED MARINE COLLAGEN TO ADD TO THE DRINK OF YOUR CHOICE

Booster drainant : 10 ml de body élixir: complément alimentaire à base de probiotiques de bouleau, de barbanum et de thé vert

DRANNING BOOSTER: 10 ML OF BODY ELIXIR: FOOD SUPPLEMENT BASED ON BIRCH PROBIOTICS, BARBANUM AND GREEN TEA

POUR COMMENCER

GETTING STARTED

PÂTÉ EN CROUTE DE CANARD FRANCAIS, COING COMPOTÉ AU CIDRE 18

FRENCH DUCK PÂTÉ EN CROUTE, QUINCE STEWED IN CIDER

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN AU NATUREL 17

Crème aigrelette, blinis

NATURAL NORVEGIAN SMOKED SALMON, SOUR CREAM, BLINIS



SOUPE DU MOMENT 10

SOUP OF THE MOMENT

SALADES

SALADS

SALADE CAESAR CLASSIQUE 15

Romaine, croûtons, parmesan, œufs de poule, tomates, sauce Caesar

CLASSIC CAESAR SALAD: ROMAINE LETTUCE, CROÛTONS, PARMESAN CHEESE, EGGS, TOMATOES, CAESAR DRESSING

SALADE CAESAR REVISITÉE À LA VOLAILLE FRANÇAISE (CUISSON VAPEUR) OU AU SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN 23

Romaine, croûtons, parmesan, tomates cerises, œufs de poule, sauce Caesar

CAESAR SALAD WITH STEAMED FRENCH POULTRY OR SMOKED NORVEGIAN SALMON: ROMAINE LETTUCE, CROÛTONS, PARMESAN CHEESE, CHERRY TOMATOES, EGGS, CAESAR DRESSING

SALADE D'ENDIVES AUX NOIX, FOURME D'AMBERT 14

ENDIVES SALAD WITH WALNUTS AND FOURME D'AMBERT CHEESE

Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten-free bread is available
Liste de nos allergènes disponible sur demande / List of our allergens available on request
Prix TTC en euros / VAT net prices

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine européenne. Nos crustacés proviennent de l'Océan Pacifique.
All our meats and all our fish are from Europe. Our shellfish comes from the Pacific Ocean

PLATS

MAIN COURSES

POISSON DU MOMENT AU BEURRE BLANC SAFRANÉ 27

Blanc en neige iodé aux huîtres, riz vapeur

FISH OF THE MOMENT WITH SAFFRON BEURRE BLANC, IODISED WHISKED EGG WHITE WITH OYSTERS, STEAMED RICE

COQUILLETES JAMBON TRUFFE ET JEUNE COMTÉ 25

HAM AND TRUFFLE COQUILLETES WITH YOUNG COMTÉ CHEESE

CROQUE-MONSIEUR À LA CRÈME CRUE 22

Emmental, jambon français sans nitrite, salade de jeunes pousses

TOASTED HAM & CHEESE CROQUE-MONSIEUR : NITRITE-FREE FRENCH HAM AND EMMENTAL CHEESE, SALAD

CLUB SANDWICH AU PASTRAMI DE VEAU FRANCAIS 23

Sauce tartare, salade iceberg, œufs, tomates fraîches, basilic

FRENCH VEAL PASTRAMI CLUB SANDWICH : TARTARE SAUCE, ICEBERG SALAD, EGGS, FRESH TOMATOES, BASIL

BURGER MOLITOR 30

Steak haché français, emmental, salade iceberg, oignons frits,

sauce béarnaise au bacon, jambon de bayonne IGP 12 mois

FRENCH MINCED STEAK, EMMENTAL CHEESE, ICEBERG LETTUCE, FRIED ONIONS, BERRNAISE SAUCE WITH BACON, CURED HAM FROM BAYONNE IGP 12 MONTHS

OMELETTE NATURE 15

PLAIN OMELETT

OMELETTE GARNIE 19

Jambon, herbes, fromage, champignons

STUFFED OMELETTE: HAM, OIGNONS, HERBS, CHEESE, MUSHROOMS

supplément garnitures - extra side dishes 8

Frites, purée, salade, riz vapeur, haricots verts vapeur

FRENCH FRIES, MASHED POTATOES, STEAMED RICE, STEAMED GREEN BEANS

DESSERTS

DESSERTS



SALADE DE FRUITS FRAIS 10

FRESH FRUITS SALAD



L'INDÉMODABLE FORÊT NOIRE 11

THE TIMELESS BLACK FOREST

DOUCEUR COING ET CARDAMOME 9

A la crème crue de la ferme de Beaumontcel

QUINCE AND CARDAMOM SWEETNESS WITH RAW CREAM FROM BEAUMONCEL FARM

FROMAGE BLANC NATURE ACCOMPAGNÉ D'UN GRANOLA AUX FRUITS SECS FAIT MAISON 7

PLAIN WHITE CHEESE WITH HOME-MADE DRIED FRUITS GRANOLA

ASSIETTE DE COMTÉ AOP 18 MOIS, COING COMPOTE AU CIDRE 11

18-MONTH PDO COMTÉ CHEESE, QUINCE STEWED WITH CIDER

MENU ENFANT

KID'S MENU

19

volaille française cuite sur peau ou poisson pané

FRENCH POULTRY COOKED ON SKIN OR BREADED FISH

---- + ----

coquillettes ou haricots verts vapeur ou frites

COQUILLETES PASTA, STEAMED GREEN BEANS OR FRENCH FRIES

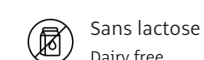
---- + ----

compote de pommes ou mini pot de glace Vanille, chocolat noir, fraise

APPLE COMPOTE OR ICE CREAM MINI POT: VANILLA, DARK CHOCOLATE, STRAWBERRY



Plats Bio
Bio



Sans lactose
Dairy free



Sans gluten
Gluten-free



Plat vegan
Vegan



Locaux
Local

BOISSONS

BEVERAGES

CHAMPAGNES

Pommery, Apanage Brut
Pommery, Apanage Rosé
Pommery, Blanc de blancs
French bloom (sans alcool)

VINS BLANCS - WHITE WINES

Chablis AOP,
simonet-Febvre
Pouilly-Fumé AOP,
Domaine Hubert Veneau

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Rosé Molitor,
Coteaux d'Aix-en-Provence

VINS ROUGES - RED WINES

Morgon AOP,
Cuvée Joseph Domaine Gaget
Haut-Medoc
Les Hauts de Lynch-Moussas

ALCOOLS - SPIRITS

Vodka Remyx
Bombay Sapphire
Glenfiddich 12 ans
Bacardi, Anejo Cuatro
Tequila, Olmeca

BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEERS

Heineken 33cl
Corona 35cl
Goxoa 33cl (sans alcool - non alconolic)

BIÈRE PRESSION - DRAFT BEER

Galia

SOFTS & EAUX - SOFTS & WATERS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 33cl
Orangina, Ice-tea, Schweppes premium tonic, Sprite
Perrier 33cl
Vittel et San pellegrino 100 cl

JUS DE FRUITS PATRICK FONT- FRUITS JUICES

PATRICK FONT FRUIT JUICE
Tomate, Ananas, Abricot 25cl

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

SQUEEZED FRESH FRUIT JUICES

Orange, Pamplemousse, Citron, Pomme

CAFÉS, THÉS & INFUSIONS

COFFEES, TEAS AND HERBAL TEAS

NESPRESSO CAFÉ JOYEUX

Nespresso and Café Joyeux's coffee

Engagé depuis 25 ans, Nespresso agit avec ses partenaires en faveur de l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap, notamment pour la préparation de vos commandes et la réparation de vos machines.

Dans la continuité de nos actions, nous sommes fiers de vous présenter notre création pour Café Joyeux, la première famille de cafés-restaurants qui emploie et forme des personnes en situation de handicap.

Nespresso has been committed for 25 years to working with its partners to promote the professional integration of people with disabilities.

People with disabilities, in particular for the preparation of your orders of your orders and the repair of your machines.

In line with our actions, we are proud to present our creation for Café Joyeux, the first family of cafés of café-restaurants that employs and trains people with disabilities.

Expresso, Décaféiné, Café américain

EXPRESSO, DECAFEINATED, AMERICANO

Cappuccino, Latte macchiato

Chocolat chaud / Hot chocolate

BETJEMAN & BARTON

Thés noirs - BLACK TEAS :

Morning Breakfast, Earl grey, Darjeeling

Thés verts - GREEN TEAS :

Japon, Menthe, Réveil

JAPAN, MINT, WAKE UP

10 Infusions - HERBAL TEAS :

10 Camomille, Verveine, Menthe Poivrée

10 CHAMOMILE, VERBENA, PEPPERMINT

12cl

20

21

12

15cl

14

14

11

13

15

4cl

15

15

15

15

12

25cl

7

75cl

95

105

115

55

75cl

65

65

49

75

75

10

10

10

10

10

10

10

10

10

50cl

12

8

7

7

8

10



1929

CARTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF GREGORY GBIORCZYK

Mocktails 14

LE MAÎTRE-NAGEUR

Jus de framboise, jus de fraise, jus de passion, jus de citron
Raspberry juice, strawberry juice, passion juice, lemon juice

POM' STAR MARTINI

Martini Vibrante, jus de passion, jus de pomme, sirop de vanille, jus de citron
Martini vibrante, passion juice, apple juice, vanilla sirup, lemon juice

Cocktails 16

LE FRENCHY

Vodka Remyx, St-Germain infusé à l'orange, Verjus, Jus de pomme
Vodka Remyx, St Germain infused with orange, Verjuice, Apple juice

PERLA

Gin Hendrix, Gonxhe, Liqueur St-Germain, Concombre frais, Sirop de rose
Gin Hendrix, Gonxhe, Liquor, fresh concomber, rose sirup

POUR COMMENCER

GETTING STARDED

PÂTÉ EN CROUTE DE CANARD, COING COMPOTÉ AU CIDRE 18

DUCK PÂTÉ EN CROUTE, QUINCE STEWED IN CIDER

SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN AU NATUREL 17

Crème aigrette, blinis
NATURAL NORVEGIAN SMOKED SALMON, SOUR CREAM, BLINIS

SOUPE DU MOMENT 10

SOUP OF THE MOMENT

PLANCHE DE JAMBON DE BAYONNE IGP 12 MOIS 17

CURED HAM PLATTER FROM BAYONNE

SARDINE A L'HUILE 12

115 GR BELLOTA-OIL

SARDINE-OIL 4.05OZ

SALADES

SALADS

SALADE CAESAR CLASSIQUE 15

Romaine, croûtons, parmesan, œufs de poule, tomates, sauce Caesar
CLASSIC CAESAR SALAD: ROMAINE LETTUCE, CROÛTONS, PARMESAN CHEESE, EGGS, TOMATOES, CAESAR DRESSING

SALADE CAESAR REVISITÉE À LA VOLAILLE FRANÇAISE (CUISSON VAPEUR) OU AU SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN 23

Romaine, croûtons, parmesan, tomates cerises, œufs de poule, sauce Caesar
CAESAR SALAD WITH STEAMED FRENCH POULTRY OR SMOKED NORVEGIAN SALMON: ROMAINE LETTUCE, CROÛTONS, PARMESAN CHEESE, CHERRY TOMATOES, EGGS, CAESAR DRESSING

SALADE D'ENDIVES AUX NOIX, FOURME D'AMBERT 14

ENDIVES SALAD WITH WALNUTS AND FOURME D'AMBERT CHEESE

LES SPECIALITES DU CHEF GREGORY GBIORCZYK DE LA BRASSERIE MOLITOR

BALLOTINE DE VOLAILLE ET CANARD CONFIT FRANCAIS, HARICOTS DE PAIMPOL EN BLANQUETTE 32

BALLOTINE OF FRENCH POULTRY AND DUCK CONFIT, PAIPOL BEANS IN BLANQUETTE

PRESSE DE POMMES DE TERRE AUX NOIX, BEURRE MAITRE D'HOTEL MODERNE 25

MASHED POTATO WITH WALNUTS, MODERN MAITRE D'HOTEL BUTTER

POISSON DU MOMENT AU BUERRE BLANC SAFRANE 27

Blanc en neige iodé aux huîtres, riz vapeur

FISH OF THE DAY WITH SAFFRON BEURRE BLANC, IODISED WHISKED EGG WHITE WITH OYSTERS, STEAMED RICE

CHOU FARCI AU FOIE GRAS 37

Le chef Gregory Gbiorczyk vous propose de découvrir sa recette

qui a remporté le championnat de France du Chou farci 2023.

Chef Gregory Gbiorczyk invites you to discover his recipe

which won the French Stuffed Cabbage Championship 2023

Double sauce d'une bordelaise et raifort, mousseline de pomme de terre

Cabbage stuffed with foie gras, double bordelaise and horseradish sauce, potato mousseline

Du pain sans gluten est à votre disposition / Gluten-free bread is available

Liste de nos allergènes disponible sur demande / List of our allergens available on request

Prix TTC en euros / VAT net prices

Toutes nos viandes et poissons sont d'origine européenne. Nos crustacés proviennent de l'Océan Pacifique.

All our meats and all our fish are from europe. Our shellfish comes from the Pacific Ocean

PLATS

MAIN COURSES

COQUILLETES JAMBON TRUFFE ET JEUNE COMTÉ 25

HAM AND TRUFFLE COQUILLETTE WITH YOUNG COMTÉ CHEESE

CROQUE-MONSIEUR À LA CRÈME CRUE 22

Emmental, jambon français sans nitrite, salade de jeunes pousses

TOASTED HAM & CHEESE CROQUE-MONSIEUR :NITRITE-FREE FRENCH HAM AND EMMENTAL CHEESE, SALAD

CLUB SANDWICH AU PASTRAMI DE VEAU FRANCAIS 23

Sauce tartare, salade iceberg, œufs, tomates fraîches, basilic

FRENCH VEAL PASTRAMI CLUB SANDWICH: TARTARE SAUCE, ICEBERG SALAD, EGGS, FRESH TOMATOES, BASIL

BURGER MOLITOR 30

Steak haché français , emmental, salade iceberg, oignons frits,

sauce béarnaise au bacon, jambon de bayonne IGP 12 mois

FRENCH MINCED STEAK, EMMENTAL CHEESE, ICEBERG LETTUCE, FRIED ONIONS, BEARNAISE SAUCE WITH BACON,

BAYONNE HAM IGP 12 months

supplément garnitures - extra side dishes 8

Frites, purée, salade, riz vapeur, haricots verts vapeur

FRENCH FRIES, MASHED POTATOES, STEAMED RICE, STEAMED GREEN BEANS

DESSERTS

DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS 10

FRESH FRUITS SALAD

L'INDÉMODABLE FORÊT NOIRE 11

THE TIMELESS BLACK FOREST

DOUCEUR COING ET CARDAMOME 9

A la crème crue de la ferme de Beaumontcel

QUINCE AND CARDAMOM SWEETNESS WITH RAW CREAM FROM BEAUMONCEL FARM

FROMAGE BLANC NATURE ACCOMPAGNÉ D'UN GRANOLA AUX FRUITS SECS FAIT MAISON 7

PLAIN WHITE CHEESE WITH HOME-MADE DRIED FRUITS GRANOLA

ASSIETTE DE COMTÉ AOP 18 MOIS 11

Coing compoté au cidre

18-MONTH PDO COMTÉ CHEESE QUINCE STEWED WITH CIDER

MENU ENFANT

KID'S MENU

19

volaille française cuite sur peau ou **poisson pané**

FRENCH POULTRY COOCKET ON SKIN OR BREADED FISH

---- + ----

coquillettes *ou* **haricots verts vapeur** *ou* **frites**

COQUILLETTE PASTA, GREEN BEANS OR FRENCH FRIES

---- + ----

compote de pommes *ou* **mini pot de glace** Vanille, chocolat noir, fraise

APPLE COMPOTE OR ICE CREAM MINI POT :VANILLA, DARK CHOCOLATE, STRAWBERRY



Plats Bio

Bio



Sans lactose

Dairy free



Sans gluten

Gluten-free



Plat vegan

Vegan



Locaux

Local