

BOISSONS

BEVERAGES

CHAMPAGNES

Pommery, Apanage Brut	12cl	20
Pommery, Apanage Rosé		21
Ruinart, Blanc de blancs		
French bloom (sans alcool)		12

VINS BLANCS - WHITE WINES

AOP Chablis, Jean-Marc Brocard	15cl	13
AOP Pouilly-Fumé, Domaine Hubert Veneau		14

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Rosé Molitor, Coteaux d'Aix-en-Provence		13
Minuty Prestige Côtes de Provence AOP		14

VINS ROUGES - RED WINES

AOP Côte de Beaune, Louis Latour		15
AOP Crozes-Hermitage, Domaine Michelas St Jemms		14

ALCOOLS - SPIRITS

Vodka Remyx		
Bombay Sapphire		
Glenfiddich 18 ans		
Jack Daniel's		
Bacardi 4 ans		

BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEERS

Heineken 33cl		10
Corona 35cl		10
GOXOa 33cl (sans alcool - non alcoholic)		10

BIÈRE PRESSION - DRAFT BEER

Galía	25cl	7
		12

SOFTS & EAUX - SOFTS & WATERS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 33cl		8
Orangina, Ice-tea, Schweppes premium tonic, Sprite 25cl		8
Perrier 33cl		7
Vittel et San pellegrino 50 cl		7

JUS DE FRUITS - FRUITS JUICES

Tomate, Pomme, Pêche jaune 33cl		8
TOMATO, APPLE, YELLOW PEACHES		

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

SQUEEZED FRESH FRUIT JUICES		10
Orange, Pamplemousse, Citron, Pomme 20cl		
ORANGE, GRAPEFRUIT, LEMON, APPLE		

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.

Espresso, Décaféiné, Café américain		4,50
EXPRESSO, DECAFEINATED, AMERICANO		
Cappuccino, Latte macchiato		7
Chocolat chaud / Hot chocolate		9

BETJEMAN & BARTON

4cl	Thés noirs - BLACK TEAS :	
15	Morning Breakfast, Earl grey, Darjeeling	
16	Thés verts - GREEN TEAS :	
21	Japon, Menthe, Réveil	
15	JAPAN, MINT, WAKE UP	
15	Infusions - HERBAL TEAS :	
	Camomille, Verveine, Menthe Poivrée	
	CHAMOMILE, VERBENA, PEPPERMINT	

10
10
10



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.

Torme 12€
PROTEIN BLOSSOM
Poudre protéinée AIME, Banane, beurre d'amande, graine de chia, Hibiscus
AIME PROTEIN POWDER, BANANA, ALMOND BUTTER, CHIA SEED, 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 ASS TO THE DRINK OF YOUR CHOICE
Booster drainant : 10 ml de body élixir : complément alimentaire à base de probiotiques de bouleau, de barbane et de thé vert
DRANNING BOOSTER : 10 ML OF BODY ELIXIR : FOOD SUPPLEMENT BASED ON BIRCH PROBIOTICS, BARBANUM AND GREEN TEA

ENTRÉES ET À PARTAGER

STARTERS AND TO SHARE

HOUMOUS AUX POIS CHICHES 12

Pain Pita
CHICKPEA HUMMUS, PITA BREAD

VARIÉTÉ DE TOMATES À LA BURRATA 18

Vinaigrette truffée
CREAMY BURRATA, VARIETY OF TOMATOES DRESSED WITH TRUFFLE VINAIGRETTE



SAUMON FUMÉ AU NATUREL 17


Crème aigrelette, blinis
NATURAL SMOKED SALMON, SOUR CREAM, BLINIS

 **PLANCHE DE JAMBON DE BAYONNE IGP 12 mois 17**
CURED HAM PLATTER FROM BAYONNE

SALADES



SALADS

  **SALADE DE QUINOA COMME UN TABOULÉ 22**
Confit de dattes acidulées
QUINOA SALAD LIKE A TABBULEH, DATE CONFIT

 **CŒUR DE SUCRINE AU CRABE 16**
Petit-suisse aux herbes, vinaigrette citron
SUCRINE HEART WITH CRAB, "PETIT-SUISSE" YOGURT WITH HERBS, LEMON VINAIGRETTE

SALADE CAESAR CLASSIQUE 15
Romaine, croûtons, parmesan, sauce Caesar
CLASSIC CAESAR SALAD: ROMAINE LETTUCE, CROÛTONS, PARMESAN CHEESE, CAESAR DRESSING

SALADE CAESAR REVISITÉE À LA VOLAILLE FRANÇAISE (CUISSON VAPEUR) OU AU SAUMON FUMÉ 23
Romaine, croûtons, parmesan, tomates cerises, oeufs de poule, sauce Caesar
CAESAR SALAD WITH STEAMED FRENCH POULTRY OR SMOKED SALMON: ROMAINE LETTUCE, CROÛTONS, PARMESAN CHEESE, CHERRY TOMATOES, EGGS, CAESAR DRESSING

  **POKE BOWL VEGAN 19**
Nouilles de riz blanc, wakame, edamame, radis, carotte, concombre, mangue, gingembre rose, échalotes frites, sauce sashimi
VEGAN POKE BOWL: NOODLE RICE, WAKAME, EDAMAME, RADISH, CARROT, CUCUMBER, MANGO, PINK GINGER, FRIED SHALLOTS, SASHIMI SAUCE

SUPPLÉMENT VOLAILLE FRANÇAISE OU SAUMON FUMÉ 8
ADDITIONAL STEAMED FRENCH POULTRY OR SMOKED SALMON

Toutes nos viandes sont d'origine européenne / All our meats are from europe
Liste de nos allergènes disponible sur demande / List of our allergens available on request

PLATS

MAIN COURSES

CLUB SANDWICH AU PASTRAMI DE VEAU 23

Sauce tartare, salade iceberg, oeuf, tomates fraîches, basilic
VEAL PASTRAMI CLUB SANDWICH, TARTARE SAUCE, ICEBERG SALAD, EGGS, FRESH TOMATOES, BASIL

PENNE À LA NAPOLITAINE 21

Burrata au couteau, olives taggiasche
NAPOLITAN PENNE, KNIFE CUT BURRATA, TAGGIASCHE OLIVES

CROQUE-MONSIEUR À LA CRÈME CRUE 22

Emmental, jambon de Paris, salade de jeunes pousses
TOASTED HAM & CHEESE CROQUE-MONSIEUR : COOKED HAM AND EMMENTAL CHEESE, SALAD

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180GR AU COUTEAU 28

Sauce allégée, frites, salade
CHAROLAIS BEEF TARTARE (6,5OZ), FRENCH FRIES, SALAD

VOLAILLE FRANÇAISE CUITE SUR PEAU 28

Salade de pousses d'épinards au curry, rouille allégée
FRENCH POULTRY COOKED ON SKIN, BABY SPINACH SALAD, LIGHT ROUILLE

BURGER MOLITOR 32

Steak haché français Wagyu, mozzarella, salade iceberg, roquette, concassé de tomates, sauce tartare
FRENCH WAGYU MINCED BEEF, MOZZARELLA, ICEBERG SALAD, ROCKET, GRINDED TOMATOES, TARTARE SAUCE

 **BURGER MOLITOR VEGAN 32**
Steak végétal, salade iceberg, roquette, concassé de tomates, sauce maison
VEGAN STEAK, ICEBERG SALAD, ROCKET, GRINDED TOMATOES, HOME MADE SAUCE

SUPPLÉMENT GARNITURE - EXTRA SIDE DISHES 8

Frites, salade, riz sauté, haricots verts vapeur
FRENCH FRIES, SAUTÉED RICE, STEAMED GREEN BEANS

DESSERTS

DESSERTS

ECLAIR AU CITRON BIO 14

Coiffé d'une meringue
INTENSE ORGANIC LEMON ECLAIR WITH CRISPY MERINGUE

MOELLEUX AU CHOCOLAT DE GUANAJA 70% CACAO 14

Sauce chocolatée pralin
GUANAJA 70% COCOA MOLTEN CHOCOLATE CAKE. CHOCOLATE PRALINE SAUCE

FRAISES DU MOMENT AU NATUREL 14


FRESH NATURAL STRAWBERRIES

  **SALADE DE FRUITS FRAIS 12**
FRESH FRUITS SALAD

YAOURT LA FERMIÈRE AOP 140GR 9

Nature ou vanille
PLAIN OR VANILLA YOGURT LA FERMIÈRE 140GR

 **SAINT MARCELIN 80GR ET POUSES DE SALADE 12**
Condiment abricot
SAINT-MARCELIN CHEESE 80GR SPROUT SALAD, APRICOT CONDIMENT

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

 Sans gluten
Gluten-free

 Plat vegan
Vegan

 Plat light
Light dish