



RESTAURANT DE GASTRONOMIE  
**JOVIALE**

### Les boissons sans alcool

Sodas - 33cl 8€  
Jus de fruits Alain Milliat - 33cl 10€  
Les Jus «Nos Jardins Imparfaits» - 25cl 13€

Evian 50cl 6€  
Badoit 50cl 6€  
Perrier, 33cl 8€  
Chateldon 75 cl 12€

### Thés, cafés

Espresso 6€  
Cappuccino 9€  
Thé, infusion 7€



Demandez notre carte complète des boissons

### RESTAURANT. n.m.\*

En 1766, un certain Boulanger – nom prédestiné – ouvrit à Paris, rue des Poulies (aujourd'hui, rue des Francs-Bourgeois), un établissement où l'on n'acceptait que des dîneurs à l'exclusion de la clientèle assoiffée des cabarets. On n'y servit d'abord que des consommés, des œufs, des volailles au gros sel.

Boulanger avait fait peindre sur sa devanture une enseigne avec une inscription en latin de cuisine qui se terminait par «ego restaurabo vos» que nous traduirions par «Venez, vous dont l'estomac crie misère et je vous restaurerai». Restaurer, le mot fit fortune.

On dit d'abord un restaurat puis un restaurant.

L'innovation fut accueillie avec faveur  
... et Paris se couvrit de restaurants.

In 1766, a certain Boulanger opened in Paris, rue des Poulies (today, rue des Francs-Bourgeois), an establishment where only diners were accepted but not the thirsty clientele of cabarets. At first, they only served broth, eggs, and poultry.

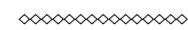
Boulanger had a sign painted on his storefront with an inscription in Latin for cooking that ended with «ego restaurabo vos» which we would translate as «Come, you whose stomach is crying out for misery and I will serve restaura for you». Restaurate, the word made a fortune.

We say first a restaurat and then a restaurant.  
The innovation was greeted with favor  
... and Paris was covered with restaurants!

Menu du jour · 59€ / personne  
Sélection du Chef

*Chef's choice*

Entrée  
Starter  
+  
Plat  
Main  
+  
Dessert  
Dessert

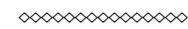


La cuisine joviale · 60€ / personne  
Petites assiettes à partager  
pour l'ensemble de la table

*Small plates to share*

3 entrées, 3 plats, 1 fromage et 2 desserts  
sélectionnés par notre Chef, à partager entre les convives

*3 starters, 3 main courses, 1 cheese and 2 desserts  
selection by our Chef*

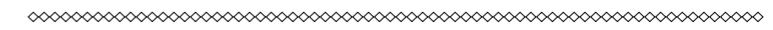


les Huîtres Kys super-spéciales 30€ - 42€  
Special Kys Oyster x6 x9

les Poireaux vinaigrette façon mimosa 18€  
Leeks and vinaigrette, deviled-eggs

le Céleri rémoulade, 19€  
curry & pomme verte  
Celery remoulade, curry and green apple

la Soupe de potimarron 20€  
noisette et amendon de prune  
Pumpkin veloute, hazelnut and plum almond



le Merlu de ligne, sabayon verjus et 28€  
beurre fumé  
Line caught hake, verjus sabayon and smoked butter

les Linguine de saison, végétariennes 19€  
Veggy linguine of the week,

la Belle entrecôte francilienne 35€  
sauce aux poivres rares  
Entrecôte, rare-pepper sauce

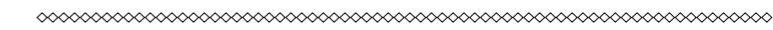
la Volaille sauce diable 30€  
Our local poultry with «sauce diable»

la Côte de cochon du Perche 35€  
jus à la feuille de figuier  
Pork chop from le Perche region and fig-leaf jus

le Tartare de bœuf au plateau 35€  
Beef Tartare and seasoning

la Sole meunière 45€  
Sole Meunière

Accompagnements 8€  
Frites, légumes de saison, purée de céleri au beurre  
noisette ou salade  
French fries, local vegetables, celeri purée with beurre noisette  
or salad



la Sélection de Fromages 20€  
Cheese selection from our region

Crème brûlée à la vanille 14€  
Vanilla crème brûlée

le Soufflé glacé au Grand-Marnier 16€  
French soufflé with Grand Marnier

Paris-Brest 16€  
Paris-Brest pastry