



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 restaurabo for you». Restaurabo, 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!



RESTAURANT DE GASTRONOMIE  
**JOVIALE**

BISTRO AVEC SALLE À L'ÉTAGE  
VUE SUR LA MADELEINE  
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DÉJEUNER ET DÎNER  
RÉSERVATIONS CONSEILLÉES

*Bistro with room upstairs · Direct view on La Madeleine  
open Tuesday to Saturday · Lunch and dinner  
reservations recommended*

**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 for the table*

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*

**Sucrine, tonato et anchois** 19€  
câpres, parmesan et croulons  
Sucrine, tonato, anchovies, capers, Parmesan & croutons

**Betteraves confites** 19€  
chèvre cendré et vinaigre lambruscum  
Beetroot and ashed-goat cheese, lambruscum vinegar

**Poireaux vinaigrette** 22€  
poutargue, vinaigre de cidre et mandarine  
Leeks and bottarga, cider vinegar and mandarine

**Courge rôtie** 19€  
noisettes, citron & parmesan  
Roasted squash, hazelnuts, lemon & Parmesan

**Belle entrecôte, sauce béarnaise** 35€  
Rib steak, béarnaise sauce

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

**Volaille, sabayon verjus au beurre fumé** 30€  
Our local poultry, sabayon with verjus and smoked butter

**Sélection de Fromages** 20€  
Cheese selection from our region

**Crème brûlée à la vanille** 14€  
Vanilla crème brûlée

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

**Velouté Dubarry** 20€  
ail noir et huile de chou kale  
Dubarry velouté, black garlic, and kale oil

**Croque-truffe** 45€  
Croque-Monsieur and black truffle

**Saint-Jacques, sauce aux poireaux** 32€  
Scallop and leeks sauce

**Sole meunière** 45€  
Sole Meunière

**Accompagnements** 8€  
Frites, légumes de saison, purée de pomme de terre  
ou salade  
French fries, local vegetables, mashed potatoes or salad

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

**Paris-Brest** 16€  
Paris-Brest pastry