



Bienvenue  
à l'Hôtel \*\*\* Restaurant Bois Joly

Chers clients,  
Le Bois Joly est une institution familiale depuis 50 ans.  
Nous vous proposons une cuisine traditionnelle authentique cuisinée  
avec des produits frais et de saison.



## Nos Cocktails Maison

12,00€

### **Moscow mule**

Vodka, jus de citron vert , ginger beer

### **Sex on the beach**

Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry, jus de citron vert

### **Sweet gin**

Gin , jus de pamplemousse, jus de citron vert sirop de concombre, romarin frais,

### **Mojito classique**

Rhum ambré, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert pressé, eau pétillante

## **Nos Spritz Maison**

10,00€

Apérol Spritz,  
Ugo Spritz,  
Campari Spritz

## Nos Cocktails Maison sans alcool

8,00€

### **Dolce des îles**

Jus de litchi, jus de citron vert,, sirop d'orgeat,, sirop de gingembre

### **Hug on the beach**

Jus de cranberry, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop de pêche, sirop de cactus

### **Virgin Mojito**

Sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert pressé, eau pétillante

# Les Apéritifs et Boissons ...

## Boisson sans alcool

### Nos softs

4.50€

Coca Cola ou Zéro (33cl)  
Schweppes Agrumes (25cl)  
Schweppes Tonic (25cl)  
Fuzetea , Orangina (25cl)  
Limonade (25cl)  
San Bitter (10cl)  
Ginger beer (20 cl)

### Nos Jus de fruits.

4.00€

Ananas , Abricot, Citron vert,  
Pomme , Pomme myrtille  
Tomate, litchi

### Nos Sirops

2.50€

Citron, Fraise, Pêche, Orgeat,  
Menthe,  
Fleur de sureau,  
Myrtille, Grenadine

Bière sans alcool (33cl)

5.00€

### Nos Eaux Minérales.

	50cl	100cl
Eau plate	6.00€	8.00€
Evian		
Eau gazeuse		
San Pellegrino		
Badoit		
Badoit rouge (33cl)		4.50€

## Boissons avec alcool

### Nos apéritifs

Apéritif Maison (pétillant régional, liqueur agrumes et génépi)	8.00€
Sangria du Bois Joly	8.00€
Ricard	3.50€
Martini Blanc, Rouge ,Campari , Suze	4.50€
Porto Rouge ou Blanc	4.50€
Macvin du Jura, Pineau des Charentes	4.50€
Américano	8.00€

### Nos kirs

Kir au vin blanc ou au vin rouge	5.00€
Kir Royal	10.00€
Cassis, mûre, framboise, pêche, violette, châtaigne, myrtille, fraise	

### Nos Bières bouteilles

Les rivière d'ain Blanche ou ambré	7.00€
Les Mont Blanc Genépi, Myrtille	7.00€

### Bières Pression

Carlsberg	25 cl	4,50€	50 cl	8.50€
Grimbergen	25 cl	4,50€	50 cl	8.50€
Panaché	25 cl	4,50€	50 cl	8.50€
Monaco	25 cl	4,50€	50 cl	8.50€
Bière du mois	25 cl	4,80€	50 cl	9.00€

## Les Salades

	Entrée	Plat
☰ <b>Salade Norvégienne</b> <i>Salade verte, tomates, avocats, truite fumée, crevettes</i>	14,50€	18,50€
☰ <b>Salade de Saint-Marcelin</b> <i>Salade verte, et saint Marcellin frit entier dans une croûte de sésame</i>	15,00€	19,00€
☰ <b>Salade Lyonnaise</b> <i>Oeufs pochés, haricots verts, croûtons et lardons</i>	15,00€	19,00€
☰ <b>Salade Périgourdine</b> <i>Salade verte, tomates, foie gras maison, magret fumé</i>	16,50€	20,00€
☰ <b>Salade Gourmande</b> <i>Salade de mâche, magret fumé, foie gras poêlé et tomates cerises</i>	16,50€	20,00€



### Menu Enfant

13,00 €



#### **Tu choisis une viande ou un Poisson !**

Steak haché ou aiguillettes panées de poulet ou petit pavé de truite

#### **Ensuite ta garniture préférée !**

Pâtes ou frites ou la garniture du jour  
(le chef aime aussi mettre des légumes dans ton assiette)

#### **Et pour finir ton dessert !**

Boule de glace ou tarte du jour ou salade de fruits ou fromage blanc

*Tous nos prix sont nets. Servis compris.*

## Les Entrées froides

- ☞ Assiette de crudités de saison  
Assortiment de légumes selon la saison 11,00€
- ☞ Ardoise de cochonnaille 14,50€  
Assortiment de jambon cru, jambon braisé, saucisson,  
viande bœuf séché
- ☞ Terrine de foie gras de canard 19,50€  
Confiture d'oignons à la liqueur de cassis

## Les Entrées chaudes

- ☞ Crémeux de potiron 12,50€  
accompagné de châtaigne
- ☞ Feuilleté d'écrevisses 14,00€  
sauce américaine
- ☞ Croustillant de chèvre et pignon de pin 14,50€  
accompagné de salade verte et jambon cru
- ☞ Cassolette d'escargots 15,00€  
aux pleurotes et sa crème ailée
- ☞ Œufs en meurette 16,00€  
Œuf pochés avec une sauce au vin rouge,  
champignons, lardons, oignons et échalote
- ☞ Feuilleté aux morilles 18,00€  
dans un jus de viande à la crème

## Les Viandes

Origine française

☰	Burger du Bois Joly accompagné de frites fraîches Pain brioché, viande charolaise, raclette, oignons, cornichons, sauce barbecue maison		20,00€
☰	Souris d'agneau confite au miel et aux épices		28,00€
☰	Côtes de veau accompagnées d'une sauce aux girolles		29,00€
☰	Tournedos de bœuf accompagné d'un beurre Maître d'hôtel		29,00€
☰	Entrecôte 350 grs accompagnée d'un beurre Maître d'hôtel		29,00€
☰	Côte de bœuf charolaise	350 grs	28.00€
		500 grs	37.00€

## Nos Sauces d'accompagnement

☰	Poivre vert	5,00€
☰	Echalote	5,00€
☰	chanterelles	6,00€
☰	Roquefort	6.00€
☰	Morilles	8.00€

*Tous nos prix sont nets. Servis compris.*

## Les Poissons

- |  |                                 |                  |
|--|---------------------------------|------------------|
| ☰ Pavé de saumon mi-cuit Teriyaki<br>et ses nouilles Soba                                      |                                 | 25,00€           |
| ☰ Marmite du pêcheur façon bouillabaisse<br>(rouget, merlu, bar, moules et crevettes)          |                                 | 28,00€           |
| ☰ Filets de perches meunières<br>avec sauce tartare,<br><i>Salade verte aux noix et frites</i> | Assiette 120 grs<br>Plat 200grs | 27,00€<br>34,00€ |
| ☰ Cuisses de grenouilles fraîches (250grs)<br>au beurre persillé                               |                                 | 36,00€           |



## Plats Végétariens

- |  |  |        |
|--|--|--------|
| ☰ Ravioles de Royans à la provençale<br>Tomates fraîches, ail, persil, huile d'olive |  | 19,00€ |
| ☰ Risotto aux truffes<br>Servi crémeux avec champignons des bois                     |  | 24,00€ |

## Les Fondues

(min 2 pers)

(Fondue aux fromages servie avec charcuterie ou salade verte)

☞ Fondue Jurassienne au Comté - Aux trompettes (+4€ par personne)	23,00€ /Pers
☞ Fondue Franco-Suisse au Comté et Vacherin Fribourgeois - Aux trompettes (+4€ par personne)	27,00€ /Pers
Assiette de pommes de terre	5,00 €
☞ Fondue Bourguignonne 250 grs / pers Accompagnée de sauces "maison" et frites	34,00€ /Pers
Supplément viande pour bourguignonne (100 grs)	14,00€ /Pers

## Les spécialités

☞ Tartiflette <i>Accompagné de sa salade verte</i>	18.50€
☞ Chèvriflette <i>Accompagnée de sa salade verte</i>	18,50€
☞ Gexiflette <i>Accompagné de sa salade verte</i>	18,50€
☞ Vacherin Mont d'Or (1 Pers) <i>Accompagné de charcuterie et pommes de terre</i>	26.00€
☞ Raclette à l'ancienne (Min 2 pers.) <i>Accompagné de charcuterie et pommes de terre</i>	27,00€ /Pers

*Tous nos prix sont nets. Servis compris*



## Nos Desserts Maison...

Desserts compris dans vos menus.

Fondant au chocolat	8.00 €
Nougatine glacée <i>aux fruits confits</i>	8.00€
Crème brûlée à la vanille	8.00€
Tarte du Jour	8.00€
cheesecake coulis caramel	8.00€
Tiramisu classique	8.00€
Vacherin glacé <i>Vanille-myrtille</i>	8.00€
Salade de fruits frais de saison	8.00€
Forêt noire	8.00€
Meringue maison et sa double crème de Gruyère	8.00€
Profiteroles ( <i>Supp 1€ Menu</i> )	9,00€
<i>Choux farcis à la glace vanille chocolat chaud, chantilly et amandes grillées</i>	
Baba au rhum ( <i>Supp 1€ Menu</i> )	9.00€

## Nos Fromages...

Desserts compris dans vos menus.

Assiette d'assortiment de fromages locaux	8.00 €
Fromage blanc nature	5.00 €
Fromage blanc à la crème	6.00 €
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	7.00 €

## Nos Glaces...

### Nos Crèmes glacées...

Vanille	Caramel beurre salé
Amarena	Marron en morceaux
Chocolat	Menthe chocolat
Pistache	Rhum raisin
Noix de coco	Straciatella
Café	Noisette
Mont blanc	Cookie nut's
	Spéculoos

### Nos Sorbets...

Fraise	Poire
Abricot	Citron vert
Génépi	Myrtille
Mangue	Framboise

### Composez votre coupe...

1 boule	3.50€
2 boules	6.00€
3 boules	8.00€

*ou desserts compris dans votre menu*

### Nos coupes gourmandes 9.00 €

- **Coupe Mont-Blanc**

*1 boule vanille, 1 boule marron morceaux crème de marron, meringue et chantilly*

- **Coupe Bois Joly**

*1 boule mont blanc, 1 boule spéculoos, pomme caramélisé, raisin sec, sauce caramel et chantilly*

- **Poire belle Hélène**

*1 boule vanille, 1 boule poire, poire, sauce chocolat et chantilly*

- **Coupe texane**

*1 boule vanille, 1 boule cookies, brownies, sauce caramel et chantilly*

- **Coupe Italienne**

*1 boule straciatella, 1 boule pistache, chocolat chaud, meringue et chantilly*

**Supplément 1€ si dessert intégré au menu**

### Nos Coupes Glacées 8.00 €

- **Dame blanche**

*2 boules vanille, nappage chocolat et chantilly*

- **Café liégeois**

*1 boule vanille, 1 boule café, expresso chaud et chantilly*

- **Chocolat liégeois**

*1 boule vanille, 1 boule chocolat, nappage chocolat et chantilly*

- **Coupe Bounty**

*2 boules noix de coco, nappage chocolat et chantilly*

- **Coupe Amarena**

*2 boules amarena, coulis fruits rouges et chantilly*

- **Coupe hivernale**

*1 boule caramel beurre salé, 1 boule mont blanc, biscuit speculoos et chantilly*

### Nos coupes glacées avec alcool 12.00 €

- **Coupe Colonel**

*2 boules citron vert, vodka*

- **Coupe Général**

*2 boules vanille, whisky*

- **Coupe Dahu**

*2 boules Génépi, alcool de Génépi*

- **Coupe irlandaise**

*1 boule vanille, 1 boule café, Espresso, whisky, chantilly*

- **Coupe savoyarde**

*1 boule Génépi, 1 boule myrtille, alcool de plante*

- **Royale poire**

*2 boules poire, alcool poire William*

- **Framboisine**

*2 boules framboise, alcool de framboise*

- **Coupe Iceberg**

*2 boules menthe chocolat, Get 27*

**Supplément 4€ si dessert intégré au menu**

# Nos "Réserves" du Bois Joly

## Nos Rhums

Ron bacardi	7.50€
Bougainville	12.00€
Don Papa	12.00€
Diplomatico	14.00€
ron ZACAPA	16.00€

## Nos Whiskys

Ballantine's	8.00€
Jack-Daniel's	8.00€
<i>avec-soft</i>	11.00€
Glenlivet-12ans	11.00€
whisky-japonais	12.00€
Chivas12ans	14.00€

## Nos Eau-de-vie brunes

Armagnac	9.00€
Calvados	8.50€
Cognac	7.50€
Marc du Bugey	7.50€
Vieille prune	8.50€

## Champagnes et Pétillants

Gilles Allait champagne brut prestige	75.00 €
• la coupe	9.00 €
Crémant de Seyssel brut	40.00 €
• la coupe	6.00 €
Muscat de Bourgogne	45.00 €
• la coupe	7.00 €

## Boissons chaudes

Café ou décaféiné	2.50€
Thé ou infusion	4.00€
Cappuccino	4.00€
chocolat chaud	4.00€

## Nos Eaux-de-vie blanches

Poire	7.50€
Framboise	7.50€
Kirsch	7.50€
Gin Bombay saphire	8.50€
Grappa	7.50€
Tequila	7.50€

## Nos Liqueurs

Bailey's	7.50€
Amaretto	7.50€
Cointreau	7.50€
Grand Marnier	7.50€
Get 27	7.50€
Get 31	7.50€
Limencello	7.50€
Malibu	7.50€

## Nos Eau-de-vie plantes

Génépi	7.50€
Verveine	7.50€
Sapin	7.50€
Hysope	7.50€
Chartreuse verte	9.00€

## Boissons chaudes

*(avec alcool)*

Irish coffee avec whisky	12.00€
Italian coffee avec Amaretto	12.00€
Caraibean coffee avec rhum ambré	12.00€
French coffee avec Cognac	12.00€
Grog avec rhum ambré	5.00€
Vin chaud	5.00€