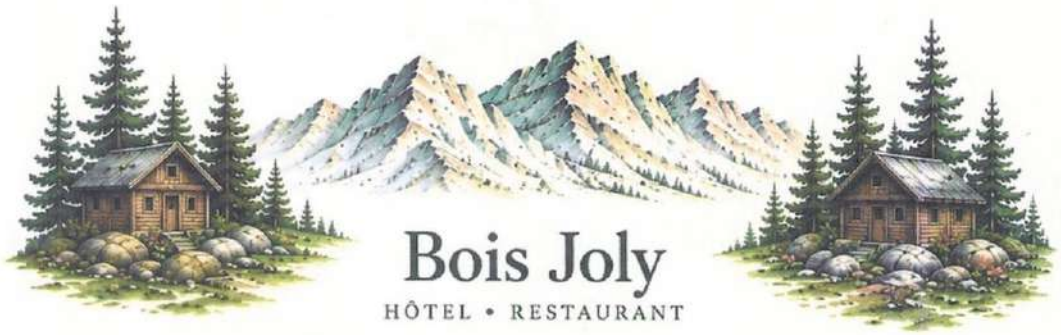


Bois Joly

HÔTEL • RESTAURANT

Notre Histoire

Tout commence en 1957 : trois générations plus tard, l'Hôtel-Restaurant du Bois Joly reste une véritable affaire de famille. Les grands-parents posent les premières pierres de l'établissement, qui tire son nom d'une petite fleur de montagne. En 1973, l'hôtel prend de l'ampleur avec de nouvelles chambres et un restaurant plus spacieux, attirant déjà une clientèle fidèle liée au CERN, à l'ONU et aux chantiers de la région.

PLUSIEURS GÉNÉRATIONS

Depuis 1999, ce sont trois enfants de la famille Chevassus-Agnès qui ont repris le flambeau, poursuivant le développement de l'établissement tout en préservant son âme chaleureuse et conviviale. Aujourd'hui, l'hôtel propose 41 chambres confortables, où les familles comme les voyageurs accompagnés de leurs compagnons à quatre pattes sont les bienvenus. Ses deux salles de restaurant peuvent accueillir jusqu'à 160 convives, aussi bien pour des repas en famille qu'à l'occasion d'événements spéciaux.

UN CADRE NATUREL EXCEPTIONNEL

Situé à seulement 15 minutes de Genève, l'hôtel offre un cadre naturel exceptionnel entre forêt et montagnes, avec une vue imprenable sur le Mont-Blanc. Les visiteurs peuvent y profiter d'activités variées selon les saisons : ski, raquettes, chiens de traîneau ou golf. Côté gastronomie, la table du Bois Joly évolue au fil des saisons, mettant à l'honneur des produits locaux et de saison.

L'ambiance reste authentique et chaleureuse, mêlant simplicité et élégance, pour que vous viviez une expérience unique et mémorable.

SÉMINAIRES & RÉCEPTIONS

L'établissement s'est aussi imposé comme un lieu privilégié pour les événements professionnels et privés : séminaires, réunions d'entreprise, mariages, communions, anniversaires ou repas d'entreprise. Une salle de réunion baignée de lumière naturelle, équipée d'un vidéoprojecteur et d'une connexion Wi-Fi haut débit, offre même une vue sur la forêt, le Mont-Blanc et le Jet d'Eau.

Distingué par trois étoiles, l'Hôtel du Bois Joly cultive une ambiance authentique et chaleureuse, mêlant simplicité et élégance — pour que chaque séjour reste une expérience unique et mémorable.



Hôtel du Bois Joly · Trois générations d'accueil au cœur du Jura

Nos Cocktails Signature

CRÉATIONS MAISON

Tous nos cocktails sont servis en 25 cl.



Le Mojito — 12,00 €

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



La Forêt Rouge

Gin, jus de fraise, framboise, cranberry, sirop de myrtille et citron vert.



L'Alpage Exotique

Vodka, liqueur de passion, jus de passion, citron vert et une pointe de vanille.

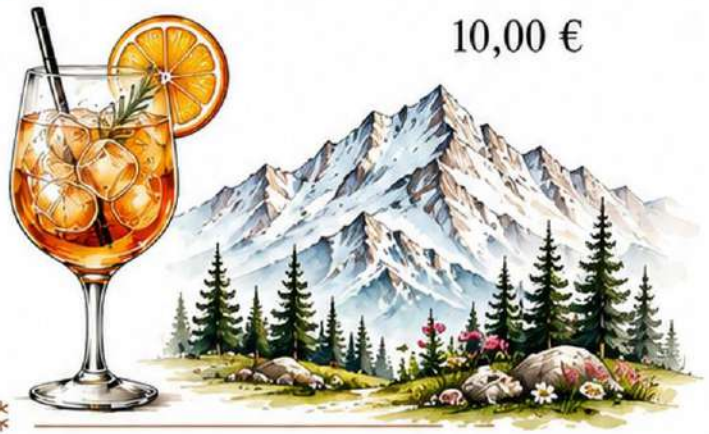


Nos Spritz

L'APÉRITIF DES SOMMETS

- Apérol Spritz
- Limoncello Spritz
- Ugo Spritz

10,00 €



Nos Cocktails Sans Alcool

LES FRAÎCHEURS DÉ LA MAISON



Le Refuge Tropical — 8,00 €

Jus d'ananas, jus de passion, jus de mangue, citron vert et grenadine.



Virgin Mojito

Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert pressé et eau pétillante.



Les Fruits des Bois

Jus de fraise, framboise, cranberry, citron vert et menthe fraîche.



MENTIONS LÉGALES

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans. Nos cocktails peuvent contenir des allergènes. Merci de nous en informer. Photos non contractuelles.

Les Apéritifs et Boissons...

NOS APÉRITIFS



Ricard (2 cl)	3,50 €
Martini Blanc, Rouge, Campari (4 cl)	4,50 €
Suze (4 cl)	4,50 €
Porto rouge ou blanc (4 cl)	4,50 €
Macvin du Jura (4 cl)	4,50 €
Pineau des Charentes (4 cl)	4,50 €
Americano (8 cl)	8,00 €

NOS KIRS



Kir au vin blanc ou au vin rouge	5,00 €
Kir Royal	10,00 €

Parfums au choix :

- Pêche
- Cassis
- Mûre
- Framboise
- Violette
- Châtaigne
- Fraise
- Myrtille

BIÈRES ARTISANALES





Brasserie artisanale Grilly (33 cl)	7,00 €
Ambrée	7,00 €
I.P.A.	7,00 €

Brasserie du Mont Blanc (33 cl)

Mont-Blanc (Génépi)	7,00 €
Mont-Blanc (Myrtille)	7,00 €

BIÈRES PRESSION



	25 cl	50 cl
Carlsberg	4,50 €	8,50 €
Grimbergen	4,50 €	8,50 €
Panaché	4,50 €	8,50 €
Monaco	4,50 €	8,50 €
Bière du mois	4,80 €	9,00 €
Bière sans alcool (25 cl)	4,50 €	8,50 €

COCKTAILS & APÉRITIFS MAISON



Apéritifs maison — 8,00 €
(Pétillant régional, liqueur d'agrumes et génépi)

JUS DE FRUITS

	25 cl
Orange *(Granin)*	4,00 €
Ananas *(Granin)*	4,00 €
Litchi *(123 Fruits)*	4,00 €
Tomate *(Le Prince)*	4,00 €
Pomme *(Le Prince)*	4,00 €
Pomme fruits rouges *(Le Prince)*	4,00 €
Pêche *(Le Prince)*	5,80 €
Fraise *(Le Prince)*	6,00 €
Citron *(Le Prince)*	4,00 €

SIROPS

	25 cl
Fraise	2,50 €
Pêche	2,50 €
Orgeat	2,50 €
Menthe	2,50 €
Myrtille	2,50 €
Grenadine	2,50 €
Sapin	2,50 €
Orange	2,50 €



BOISSONS SANS ALCOOL

	25 cl
Perrier (33 cl)	4,50 €
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro (33 cl)	4,50 €
Cola régional (33 cl)	4,50 €
Schweppes Agrumes (25 cl)	4,50 €
Schweppes Tonic (25 cl)	4,50 €
Fuze Tea (25 cl)	4,50 €
Orangina (25 cl)	4,50 €
Limonade (25 cl)	4,50 €
San Bitter (10 cl)	4,50 €
Ginger Beer (20 cl)	4,50 €

EAUX MINÉRALES

Evian (50 cl)	6,00 €
Evian (100 cl)	8,00 €
San Pellegrino (50 cl)	6,00 €
San Pellegrino (100 cl)	8,00 €
Badoit (50 cl)	6,00 €
Badoit (100 cl)	8,00 €



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS.
UNE PIÈCE D'IDENTITÉ PEUT VOUS ÊTRE DEMANDÉE.



Les Salades



	Entrée	*Plat*
Salade fraîcheur	**9,00 €**	**12,00 €**
Salade norvégienne *salade verte, tomates, avocats, truite fumée, crevettes*	**15,00 €**	**19,00 €**
Croustillant au reblochon *sur son lit de salade, croûtons, œuf dur, oignons rouges*	**15,00 €**	**19,00 €**
Salade lyonnaise *œufs pochés, haricots verts, croûtons et lardons*	**15,00 €**	**19,00 €**
Salade périgourdine *salade verte, tomates, foie gras maison, magret fumé*	**17,00 €**	**21,00 €**
Salade gourmande *salade de mâche, magret fumé, foie gras poêlé et tomates cerises*	**17,00 €**	**22,00 €**





Liste des allergènes à disposition
Tous nos prix sont nets. Service compris.



Les Entrées



Les Entrées froides

Carpaccio de betterave ..... **14,00 €**
mousse de chèvre et légumes croquants

Ardoise de cochonnaille ..... **16,50 €**
entre Alpes et Pyrénées : jambon cru, jambon braisé, saucisson, viande de bœuf séchée et terrine du jour

Terrine de foie gras ..... **22,00 €**
de canard du domaine de Limagne (Auvergne), confiture d'oignons à la liqueur de cassis

Les Entrées chaudes

Crémeux de potiron aux châtaignes ..... **12,50 €**

Rouleau d'écrevisse et pétoncles ..... **16,50 €**
accompagné d'un jus de crustacés

Cassolette d'escargots aux pleurotes ..... **14,00 €**
et sa crème aillée

Œufs en meurette ..... **15,50 €**
œufs pochés, sauce au vin rouge, champignons, lardons, oignons et échalote

Feuilleté aux morilles ..... **18,00 €**
dans un jus de viande à la crème





Liste des allergènes à disposition
Tous nos prix sont nets. Service compris.



Les Poissons

Cuisses de grenouilles *(250 grs)*
au beurre persillé
accompagnées de frites ..... **31,00 €**

Filets de perches meunières
accompagnées de sauce tartare, *Assiette 120 grs* .... **27,00 €**
salade verte aux noix et frites *Plat 200 grs* .... **34,00 €**

Pavé de saumon Teriyaki ..... **28,00 €**
accompagné de nouilles Soba

Médaillon de lotte poêlée, sauce safranée ..... **29,00 €**
sur son lit de légumes,
accompagnée de pomme vapeur

Plats Végétariens

Tortellini mozza pesto à la crème ..... **18,00 €**
et jeunes pousses d'épinard

Risotto crémeux aux truffes et cèpes.... **22,00 €**

Tous nos prix sont nets. Servis compris.

Une liste des allergènes est mise à disposition.

Les Viandes

Ballotine de poulet jaune ..... **29,00 €**
cuite base température aux morilles

Souris d'agneau braisé ..... **29,00 €**
au thym

Tournedos de bœuf charolais ..... **32,00 €**
beurre maître d'hôtel

Tournedos de bœuf charolais Rossini **37,00 €**
et son jus corsé

Aiguillette Baronne de veau ..... **28,00 €**
grillé à la plancha, jus à l'estragon

Entrecôte charolaise ..... **32,00 €**
beurre maître d'hôtel 300 grs

Burger du Bois Joly ..... **21,00 €**
accompagné de frites, pain boulanger, salade, viande charolaise, raclette, oignons, cornichons, sauce barbecue maison

Nos Sauces d'accompagnement

Poivre vert	Échalotes	Roquefort	Morilles
5,00 €	6,00 €	6,00 €	8,50 €

Tous nos prix sont nets. Servis compris.

La liste des allergènes est mise à votre disposition.

Nos Suggestions du Chalet

Les Fondues

(min 2 pers)

Fondue Jurassienne au Comté, 200g/pers. ..... **23,00 €** */pers.*
accompagnée de salade verte
- Aux trompettes (+4€ par personne)

Fondue Franco-Suisse au Comté et Vacherin Fribourgeois, 200g/pers. ..... **26,00 €** */pers.*
accompagnée de salade verte
- Aux trompettes (+4€ par personne)

Supplément charcuterie artisanale, ... **9,50 €** */pers.*

Saladier de pommes de terre /2 personnes, ... **6,00 €**

Fondue Bourguignonne 250 grs / pers, ... **34,00 €** */pers.*
accompagnée de sauces maison, frites et salade verte

Supplément viande pour bourguignonne (100 grs), ... **11,00 €** */pers.*

Les Spécialités

Raclette à l'ancienne (min 2 pers.), 250g/pers. ..... **29,00 €** */pers.*
accompagnée de charcuterie et pommes de terre

Vacherin Mont d'Or (1 pers.), ... **28,00 €**
accompagné de charcuterie et pommes de terre

Tartiflette, ... **19,50 €**
accompagnée de sa salade verte

Chèvriflette, ... **19,50 €**
accompagnée de sa salade verte

Gexiflette, ... **19,50 €**
accompagnée de sa salade verte

Tous nos prix sont nets. Servis compris.

Bois Joly

HÔTEL • RESTAURANT

MENU ENFANT



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

13.00€

Une liste des allergènes est mise à disposition.
Tous nos prix sont nets. Service compris.



Desserts



Nos Desserts Maison…

Desserts compris dans vos menus.

Fondant au chocolat ..... **9,50 €**
Nougatine glacée aux fruits confits ..... **9,50 €**
Crème brûlée à la myrtille ..... **9,50 €**
Tarte du Jour ..... **9,50 €**
Carpaccio d'ananas avec épices et boule de glace ..... **9,50 €**
(1 boule carotte, orange, gingembre)
Tiramisu classique ..... **9,50 €**
Vacherin glacé Vanille framboise ..... **9,50 €**
Salade de fruits frais de saison ..... **9,50 €**
Forêt noire ..... **9,50 €**
Meringue maison et sa double crème de Gruyère ..... **9,50 €**
Profiteroles (Supp 1€ Menu) ..... **10,50 €**
Choux farcis à la glace vanille chocolat chaud, chantilly et amandes grillées
Baba Rhum (Supp 1€ Menu) ..... **10,50 €**

Nos Fromages…

Desserts compris dans vos menus.

Assortiment de fromages locaux ..... **9,00 €**
Fromage blanc nature ..... **5,00 €**
Fromage blanc à la crème ..... **6,00 €**
Fromage blanc au coulis de fraise ..... **7,00 €**





Tous nos prix sont nets. Servis compris.





Nos Glaces…

Nos Crèmes glacées…

- *Vanille*
- *Amarena*
- *Chocolat*
- *Café*
- *Mont-Blanc*
- *Amande*
- *Caramel beurre salé*
- *Menthe chocolat*
- *Tagad'ice*
- *Noisette*
- *Chocolat blanc*

Nos Sorbets…

- *Fraise*
- *Clémentine*
- *Génépi*
- *Mangue*
- *Poire*
- *Citron vert*
- *Myrtille*
- *Framboise*
- *Carotte orange gingembre*
  (fusion de parfums)

Composez votre coupe…

	4,00 €
1 boule	*7,00 €*
2 boules	*8,50 €*
3 boules	*1,00 €*
Supplément Chantilly	*1,00 €*
Supplément Chocolat chaud	

ou desserts compris dans votre menu **9,50 €**

Nos coupes gourmandes

Coupe fraîcheur
1 boule citron vert, 1 boule carotte orange gingembre, ananas confit, chantilly, pignons de pins torréfiés

Coupe Bois Joly
1 boule mont blanc, 1 boule chocolat blanc, marron glacé, meringue, chantilly.

Poire melba
1 boule vanille, 1 boule chocolat, poire au sirop et chocolat chaud, chantilly

Coupe texane
1 boule vanille, 1 boule chocolat, brownies, sauce caramel et chantilly

Coupe bounty
2 boules noix de coco, chocolat chaud, chantilly et noix de coco râpée

Supplément 1€ si dessert intégré au menu

9,50 €

Dame blanche
2 boules vanille, nappage chocolat et chantilly

Café liégeois
1 boule vanille, 1 boule café, expresso chaud et chantilly

Coupe écureuil
1 boule chocolat blanc, 1 boule noisette, éclat de noisette caramélisé, chantilly, sauce caramel

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

12,00 €

Nos coupes glacées avec alcool

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 de poire

Framboisine
2 boules framboise, alcool de framboise

Coupe Iceberg
2 boules menthe chocolat, Get 27

Supplément 4€ si dessert intégré au menu





Tous nos prix sont nets. Servis compris.

Nos "Réseries" du Bois Joly



Nos Rhums



Ron bacardi	7.50€
Bougainville	12.00€
Don Papa	12.00€
Diplomatico	14.00€

Nos Whiskys



Ballantine's	8.00€
Jack-Daniel's	8.00€
avec-soft	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 Eaux-de-vie de 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€



Bois Joly