



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

*Chers clients,  
Le Bois Joly est une institution familiale depuis 51 ans.  
Nous vous proposons une cuisine traditionnelle authentique cuisinée  
avec des produits frais et de saison.*

*Carte automne - hiver*



## Nos Cocktails Maison

### Mojito classique

12,00€

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

### Gin forever

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

### Island passion

Vodka, liqueur de passion, jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille

## Nos Spritz Maison

10.00€

- Apéritif Spritz
- Limoncello spritz
- Ugo Spritz
- Martini spritz
- Campari Spritz
- Gin spritz

## Nos Cocktails Maison sans alcool

8,00€

### Bora Bora

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

### Virgin Mojito

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

### Red frutti

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

# Les Apéritifs et Boissons ...

## Boisson sans alcool

### Nos softs

4.50€

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

4.00€

### Nos Jus de fruits.

Ananas , Abricot, Pomme,  
Pomme - fruits rouges  
Tomate, litchi  
Orange

### Nos Sirops

2.50€

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

Bière sans alcool (33cl) 5.00€

### Nos Eaux Minérales.

	50cl	100cl
Eau plate	6.00€	8.00€

Evian

	50cl	100cl
Eau gazeuse	6.00€	8.00€
San Pellegrino		

Badoit

Perrier (33cl) 4.50€

## Boissons avec alcool

### Nos apéritifs

Apéritif Maison (pétillant régional, liqueur agrumes et génépi) Ricard	8.00€
Martini Blanc, Rouge ,Campari , Suze	3.50€ 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€ 10.00€
-------------------------------------	-----------------

Kir Royal

Cassis, mûre, framboise,  
pêche,  
violette, châtaigne, myrtille,  
fraise





### Nos Bières bouteilles

Mont Blanc	7.00€
Génépi	
Myrtille	

### 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 fraîcheur</b>	8,00€	11,00€
 <b>Salade Norvégienne</b> Salade verte, tomates, avocats, truite fumée, crevettes	15,00€	19,00€
 <b>Croustillant au reblochon</b> sur son lit de salade, crouton, œuf dur, oignons rouge	15,00€	19,00€
 <b>Salade Lyonnaise</b> Œufs pochés, haricots verts, croûtons et lardons	15,00€	19,00€
 <b>Salade Périgourdine</b> Salade verte, tomates, foie gras maison, magret fumé	17,00€	21,00€
 <b>Salade Gourmande</b> Salade de mâche, magret fumé, foie gras poêlé et tomates cerises	17,00€	21,00€




## *Le Menu P'tit Loup*

**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**



*Et en plus, une  
surprise est offerte  
avec ton menu*

Tous nos prix sont nets. Service compris.  
Nos viandes sont d'origine française  
Produits locaux, français et UE

## Les Entrées froides

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ☞ | Carpaccio de thon fumé à la vinaigrette de noisette, légumes croquants  | 14,00€ |
| ☞ | Terrine de foie gras de canard du domaine de Limagne (Auvergne)<br>Confiture d'oignons à la liqueur de cassis | 22,00€ |
|   | Ardoise de cochonnaille entre Alpes et Pyrénées   | 16,50€ |
| ☞ | Assortiment de jambon cru, jambon braisé, saucisson,<br>viande de bœuf séché, et terrine du jour              |        |

## Les Entrées chaudes

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ☞ | Crèmeux de potiron aux châtaignes   | 12,50€ |
| ☞ | Rouleau de Saint-Jacques et gambas et son jus de crustacé   | 16,50€ |
| ☞ | Cassolette d'escargots aux pleurotes et sa crème aillée   | 14,00€ |
| ☞ | Feuilleté aux morilles dans un jus de viande à la crème   | 18,00€ |
| ☞ | Œufs en meurette<br>Œufs pochés avec une sauce au vin rouge, champignons, lardons,<br>oignons et échalote | 15,50€ |

## Les Viandes

Origine française

🍴	Burger du Bois Joly accompagné de frites fraîches Pain boulanger, viande charolaise, raclette, oignons, cornichons, sauce barbecue	21,00€
🍴	Souris d'agneau confite au miel et aux épices	29,00€
🍴	Entrecôte 350 grs accompagnée d'un beurre Maître d'hôtel	31,00€
🍴	Aiguillette de veau Baronne grillé à la plancha, jus à l'estragon	28,00€
🍴	Tournedos de bœuf Rossini et son jus corsé	36,00€
🍴	Le L-Bone de bœuf 500g	37,00€

## Nos Sauces d'accompagnement

🍴	Poivre vert	5,00€
🍴	Roquefort	6,00€
🍴	Echalotte	6,00€
🍴	Chanterelles	6.50€
🍴	Morilles	8.50€

*Tous nos prix sont nets. Servis compris.*

## Les Poissons

🍽	Pavé de saumon mi-cuit Teriyaki et ses nouilles Soba		27,00€
🍽	Médailon de lotte poêlé, sauce safranée sur son lit de légumes, pomme vapeur		28,00€
🍽	Cuisses de grenouilles (250grs) au beurre persillé accompagnés de frites		31,00€
🍽	Filets de perches meunières accompagnées sauce tartare,	Assiette 120 grs	27,00€
	Salade verte aux noix et frites	Plat 200grs	34,00€



## Plats Végétariens

🍽	Demi-lunes de champignons des bois à la crème d'ail et parmesan	18,00€
🍽	Risotto aux truffes Servi crémeux avec champignons des bois	24,00€

*Tous nos prix sont nets. Servis compris.*



## Les Fondues

(min 2 pers)

☞	Fondue Jurassienne au Comté accompagnée de salade verte	22,00€ /pers.
	• Aux trompettes (+4€ par personne) 200g/pers.	
☞	Fondue Franco-Suisse au Comté	25,00€ /pers.
	et Vacherin Fribourgeois accompagnée de salade verte	
	• Aux trompettes (+4€ par personne) 200g/pers.	
	Supplément charcuterie artisanale	9,00€/pers.
	saladier de pommes de terre pour 2 personnes	6,00 €/pers.
	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
	Accompagné de charcuterie et pommes de terre	
☞	Vacherin Mont d'Or (1 Pers)	27.00€
	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€
	Accompagné de sa salade verte	

Tous nos prix sont nets. Servis compris.

## Nos Desserts Maison...

Desserts compris dans vos menus.

Fondant au chocolat	9.00€
Nougatine glacée aux fruits confits	9.00€
Crème brûlée à la vanille	9.00€
Tarte du Jour	9.00€
Carpaccio d'ananas avec épices et boule de glace (1 boule carotte, orange, gingembre)	9.00€
Tiramisu classique	9.00€
Vacherin glacé Vanille framboise	9.00€
Salade de fruits frais de saison	9.00€
Forêt noire	9.00€
Meringue maison et sa double crème de Gruyère	9.00€
Profiteroles (Supp 1€ Menu)	10.00€
Choux farcis à la glace vanille chocolat chaud, chantilly et amandes grillées	10.00€
Baba Rhum (Supp 1€ Menu)	10.00€

## 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 glacés

- 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

### Composez votre coupe...

1 boule	4.00€
2 boules	7.00€
3 boules	8.50€

ou desserts compris dans votre menu

- Carotte orange gingembre  
(fusion de parfums)

## Nos coupes gourmandes

**Coupe fraîcheur** 9.50 €  
1 boule citron vert, 1 boule carotte orange  
gingembre, ananas confit, chantilly, pignons  
de pins torréfiés

**Coupe Bois Joly**  
1 boule noisette, 1 boule chocolat blanc,  
crème de marron, marron glacé , meringue,  
chantilly.

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

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

**Coupe citron meringué**  
1 boule amande, 1 boule citron vert, meringue,  
gingembre confit et chantilly

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

# Nos Coupes Glacées 9.00€

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

## Nos coupes glacées avec alcool

**Coupe colonel** 12.00 €  
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**



# Nos "Réserves" du Bois Joly.

## Nos Rhums

Ron bacardi	7.50€
St-James Ambré	12.00€
Don Papa	12.00€
Diplomatico	14.00€
ron ZACAPA	16.00€

## Nos Whiskys

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

## Nos Eau-de-vie brunes

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

## Champagnes et Pétillants

Deutz champagne brut classique	72.00 €
la coupe	10.00 €
Crémant de Seyssel brut	40.00 €
la coupe	7.00 €
Clairette de die	32.00 €
la coupe	6.00 €

## 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€
Quetch	8.50€
Grappa	7.50€
Tequila	7.50€
anissette	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€

## Nos Eaux-de-vie à plantes

Génépi	7.50€
Chartreuse jaune	
Chartreuse verte	9.00€
Sapin	7.50 €
Gentiane	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€