



# 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€

- Apérol 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

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)

4.50€

4.00€

### Nos Jus de fruits.

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

2.50€

### Nos Sirops

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		
Eau gazeuse	50cl	100cl
San Pellegrino	6.00€	8.00€
Badoit		
Perrier (33cl)		4.50€

## Boissons avec alcool

### Nos apéritifs

Apéritif Maison (pétillant régional, liqueur agrumes et génépi)  
Ricard  
Martini Blanc, Rouge ,Campari ,  
Suze  
Porto Rouge ou Blanc  
Macvin du Jura, Pineau des  
Charentes  
Américano

8.00€

3.50€

4.50€

4.50€

4.50€

8.00€

### Nos kirs

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

5.00€

10.00€

### Nos Bières bouteilles

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



# 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) 22,00€  
Confiture d'oignons à la liqueur de cassis
  
- ⇒ Ardoise de cochonnaille entre Alpes et Pyrénées 16,50€
- ⇒ Assortiment de jambon cru, jambon braisé, saucisson,  
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  
Œufs pochés avec une sauce au vin rouge, champignons, lardons,  
oignons et échalote 15,50€

## Les Viandes

Origine française

⇒ Burger du Bois Joly accompagné de frites fraîches	21,00€
Pain boulanger, viande charolaise, raclette, oignons, cornichons, sauce barbecue	
⇒ 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 a 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) 31,00€  
au beurre persillé accompagnés de frites
- ▷ 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 24,00€  
Servi crémeux avec champignons des bois

*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 et Vacherin Fribourgeois accompagnée de salade verte	25,00€ /pers.
• 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 Accompagnée de sauces "maison" frites et salade verte	34.00€ /pers.
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, 1 boule 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€
Glenlivett 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€
anisette	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€
Chatreuse 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€