



Bois Joly

*Hôtel *** Restaurant*

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 printemps-été

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 ...

Boissons sans alcool

Nos softs

4.50€

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

Nos Jus de fruits

Orange	Le prince	25cl	4.00€
Ananas	123 Fruits	25cl	4.00€
Litchi	Granini	25cl	4.00€
Tomate	Granini	25cl	4.00€
Pomme	Le prince	25cl	4.00€
Pomme fruit rouges	Le prince	25cl	4.00€
Pêches	Le prince	33cl	5.80€
Fraise	Le prince	33cl	6.00€

Nos Sirops

2.50€

• Citron	• Orange	• Sapin
• Fraise	• Menthe	• Saveur spritz,
• Pêche	• Myrtille	• Anis étoilé
• Orgeat	• Grenadine	• Fleur de sureau

Nos Eaux Minérales

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

Boissons avec alcool

Nos apéritifs

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

Nos kirs

Kir au vin blanc ou au vin rouge	5.00€
Kir Royal	10.00€
• Framboise	• Châtaigne
• Pêche	• Myrtille
• Violette	• Fraise
• Cassis	• Mûre

Nos Bières bouteilles

Mont Blanc	Génépi	7.00€
Mont Blanc	Myrtille	7.00€
Brasserie Artisanale Grilly	Ambrée	7.00€
Brasserie Artisanale Grilly	I.P.A	7.00€
Bière sans alcool (33cl)		5.00€

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
🏠 Bouquet de salades de saison	9,00€	12,00€
🏠 Tricolore de tomates, Burrata et mesclun	12,00€	14,50€
🏠 Salade norvégienne <i>Salade verte, tomates, avocat, crevettes, truite de Saint Germain de Joux fumée maison</i>	15,00€	19,00€
		
🏠 Salade César au poulet <i>Salade iceberg, anchois, copeaux de parmesan, poulet et lardons</i>	14,50€	18,50€
🏠 Salade des alpages <i>Salade verte, tomates, haricots verts, œuf, samossas de chèvre aux cerneaux de noix et miel, pignons de pin, jambon cru du pays basque</i>	16,00€	19,50€
🏠 Salade César aux gambas <i>Salade iceberg, anchois et brochette de gambas poêlées</i>	16,00€	20,00€
🏠 Salade périgourdine <i>Salade verte, tomates, foie gras maison, magret fumé</i>	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

- | | | | |
|---|--|--|---------------|
| ☰ | Melon nature | | 10,50€ |
| ☰ | Poke bowl | | 13,00€ |
| ☰ | Poke bowl au thon mariné | | 16,00€ |
| ☰ | Ardoise de cochonnaille
entre Alpes et Pyrénées | | 16,50€ |
| ☰ | Melon à l'italienne,
<i>Jambon cru du pays basque et sa quenelle de ricotta au limoncello</i> | | 16,50€ |
| ☰ | Tartare aux 2 truites accompagné de fromage blanc à la ciboulette
(truite fraîche & truite fumée) | | 16,50€ |
| | Terrine de foie gras de canard <i>du Domaine de Limagne (Auvergne)</i> Confiture d'oignons à la liqueur de cassis | | 22,00€ |



Les Entrées chaudes

- | | | | |
|---|---|--------|---------------|
| ☰ | Cassiolette de chanterelles | | 14,00€ |
| ☰ | Asperges poêlées et lard fumé
et ses petits copeaux de parmesan | | 16,50€ |
| ☰ | Saint-Jacques poêlées <i>fraîches de l'Atlantique</i> | entrée | 22,00€ |
| | Julienne de légumes sauce thaï | plat | 32,00€ |
| ☰ | Feuilleté aux morilles | | 18,00€ |

Les Viandes

Origine française

☰	Burger du Bois Joly <i>accompagné de frites, pain boulanger, salade, viande charolaise, raclette, oignons, cornichons, sauce barbecue maison</i>		21,00€
☰	Tartare de bœuf charolais haché au couteau	180 grs	26,00€
☰	Magret de canard et son jus a l'orange		29,50€
☰	Tournedos de bœuf charolais		30,00€
☰	Tournedos de bœuf charolais Rossini		36,00€
☰	Côte de veau manchonnée au poivre fermenté	250grs	32,00€
☰	Entrecôte charolaise beurre maître d'hôtel	300 grs	30,00€

Nos Sauces d'accompagnement

☰	Poivre vert	5,00€
☰	Échalottes	6,00€
☰	Chanterelles	6.50€
☰	Morilles	8.50€

Tous nos prix sont nets. Servis compris.

Les Poissons

- | | | | |
|---|---|---------------------------------|--------------------------------|
| ☰ | Fettucini aux fruits de mer | | 23,00€ |
| ☰ | Cuisses de grenouilles (250grs)
au beurre persillé accompagnés de frites | | 31,00€ |
| ☰ | Filets de perches meunières
accompagnées de sauce tartare, salade verte aux
noix et frites | Assiette 120 grs
Plat 200grs | 27,00€
34,00€ |
| ☰ | Katsu de thon mi-cuit
Riz thaï et sa sauce citronnelle | | 29,00€ |
| ☰ | Risotto aux Saint-Jacques fraîches de l'Atlantique
Accompagné de ses asperges vertes | | 27,00€ |



Plats Végétariens

- | | | | |
|---|--|--|---------------|
| ☰ | Nouilles sautées aux légumes croquants
sauce aux herbes fraîches | | 16,00€ |
| ☰ | Risotto aux asperges | | 21,00€ |

Les Fondues

(min 2 pers)

- | | |
|--|---------------------|
| ☰ Fondue jurassienne au Comté 16 mois d'affinage
Accompagnée de salade verte | 22,00€ /Pers |
| ☰ Fondue franco-suisse
Accompagnée de salade verte au Comté et Vacherin fribourgeois | 25,00€ /Pers |
| ☰ Supplément charcuterie artisanale | 9,00€/ Pers |
| ☰ Fondue bourguignonne 250 grs / pers
<i>Accompagnée de sauces maison et frites</i> | 34,00€ /Pers |
| ☰ Supplément viande 100 grs / pers | 11,00€ /Pers |

Nos Desserts Maison...

Desserts compris dans vos menus.

Fondant au chocolat	9.00€
Nougatine glacée <i>aux fruits confits</i>	9.00€
Crème brûlée à la vanille	9.00€
Tarte du Jour	9.00€
Tiramisù aux fruits rouges	9.00€
Vacherin glacé <i>Vanille framboise</i>	9.00€
Salade de fruits frais de saison	9.00€
Meringue maison, double crème de Gruyère et ses fraises fraîches (Supp 1€ Menu)	10.00€
Profiteroles (Supp 1€ Menu) <i>Choux farcis à la glace vanille</i> <i>chocolat chaud, chantilly et amandes grillées</i>	10.00€
Baba au rhum (Supp 1€ Menu)	10.00€
Desserts compris dans vos menus.	

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	Marron en morceaux
Amarena	Straciatella
Chocolat	Barbe à papa
Pistache	Bulgare
Noix de coco	Noisette
Café	Menthe chocolat

Nos Sorbets...

Fraise	Poire
Myrtille	Citron vert
Génépi	Framboise
Pêche de vigne	Orange sanguine

Supplément chantilly ou chocolat chaud maison **1 €**

Composez votre coupe...

1 boule	4.00€
2 boules	7.00€
3 boules	9.00€

ou desserts compris dans votre menu

Nos Coupes Gourmandes... **9.50 €**

Mont-Blanc

1 boule vanille, 1 boule marrons en morceaux crème de marron, meringue et chantilly

Bois Joly

1 boule orange sanguine, 1 boule myrtille, 1 boule framboise, fruits rouges, meringue, coulis passion et chantilly

Fraise Melba

1 boule vanille, 1 boule fraise, fraises, chantilly et coulis de fraise

Coupe écureuil

1 boule bulgare, 1 boule noisette, éclat de noisette caramélisée, chantilly et sauce caramel

Italienne

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

Supplément 1€ si dessert intégré au menu

Dame blanche

2 boules vanille, nappage chocolat et chantilly

Café Liégeois

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

Coup de soleil

1 boule pêche de vigne, 1 boule myrtille, fraises et myrtille fraîches, pignon de pins

Bounty

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

Amarena

2 boules amarena, cerise amarena et chantilly

Estivale

1 boule bulgare, 1 boule framboise, fraises et myrtilles fraîches, chantilly et coulis de framboise

Supplément 1€ si dessert intégré au menu

Nos Coupes Glacées avec Alcool... **12.00 €**

Colonel

2 boules citron vert, vodka

Général

2 boules vanille, whisky

Dahu

2 boules Génépi, alcool de Génépi

Irlandaise

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

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

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€
avec soft	11.00€
Glenlivet 12 ans	11.00€
Whisky japonais	12.00€
Chivas 12 ans	14.00€

Nos Eaux-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	12.00 €
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 sapphire	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€
Limoncello	7.50€

Nos Eaux-de-vie de plantes

Génépi	7.50€
Chartreuse jaune	9.00€
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€
Caraibbean coffee	avec rhum ambré	12.00€
French coffee	avec Cognac	12.00€