

Apéritifs

G.H MUMM Cordon Rouge	12cl	15 €
Kir Royal G.H MUMM Cordon Rouge	12cl	16 €
Ricard	4cl	6 €
Kir vin blanc	12cl	7 €
Martini Rouge, Blanc	6cl	6 €
Amaretto	4cl	10 €

Bières

Bières pression Carlsberg Lager	33 cl	6 €
Bières pression Carlsberg Lager	50 cl	8 €
Bières pression Brooklyn Defender IPA	33 cl	6 €
Bières pression Brooklyn Defender IPA	50 cl	9 €
1664 0° Bière bouteille	33 cl	6 €

Cocktails

Apérol Spritz	10 €
St Germain Spritz	12 €
Italicus Spritz	12 €
Mojito	14 €
French Mule by Grey Goose Vodka	15 €
Paloma by Patrón Tequila	15 €
Negroni by Bombay Sapphire	15 €
Basil Smash by Bombay Sapphire	15 €

Mocktails

Virgin Sunrise	11 €
Virgin Mojito	11 €

Sodas, jus et eau

Coca Cola Classic, Zéro	33 cl	5 €
Fanta, Sprite, Fuze Tea	33 cl	5 €
Red Bull Energy Drink , Sugar Free	25 cl	5 €
Red Bull Red Edition	25 cl	5 €
Organics Tonic Water, Ginger beer	25 cl	5 €
Jus de fruits Granini	25 cl	5 €
Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate		
Vittel, San Pellegrino	75 cl	6,50 €

Boissons Chaudes

Café expresso, Décaféiné	2,50 €
Double expresso, Double Décaféiné, Thés	4,50 €
Capuccino, Café au Lait, Chocolat	5,50 €

S
A
V
O
I
R

Vins au Verre

ROSÉ	Cuvée Folie Douce - IGP Méditerranée	12 cl	5 €
ROSÉ	Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	12 cl	7 €
ROSÉ	Maison Sainte Marguerite - AOP Côtes de Provence	12 cl	8 €
BLANC	Cuvée Folie Douce - IGP Pays d'Oc	12 cl	5 €
BLANC	AOC Chablis - Domaine Seguinod Bordet	12 cl	8 €
BLANC	AOC Sancerre - Jean Marc Pastou	12 cl	8 €
ROUGE	Cuvée Folie Douce - IGP Pays d'Oc	12 cl	5 €
ROUGE	AOP Languedoc - Pic St Loup « Émotion »	12 cl	7 €
ROUGE	AOC Crozes-Hermitage « Les Palais »	12 cl	8 €
ROUGE	AOP St Émilion - Baron Carl	12 cl	8 €

Vins en Bouteille

Les vins rosés

Cuvée Folie Douce - IGP Méditerranée	75 cl	30 €
Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	75 cl	45 €
Maison Sainte Marguerite - AOP Côtes de Provence	75 cl	55 €
Minuty Rose & Or - AOP Côtes de Provence	75 cl	80 €

Les vins blancs

LANGUEDOC		
Cuvée Folie Douce - IGP Pays d'Oc	75 cl	30 €
AOC Languedoc - Château Puech-Haut « Le Givré »	75 cl	70 €
LOIRE		
AOC Sancerre - Jean Marc Pastou	75 cl	60 €
BOURGOGNE		
AOC Chablis - Domaine Seguinod Bordet	75 cl	60 €
ALSACE		
AOP Riesling - Cave de Beblenheim	75 cl	50 €
SAVOIE		
AOP Roussette de Savoie - Maison Cavaillé	75 cl	45 €
AOP Chignin Bergeron - Maison Cavaillé	75 cl	70 €
PROVENCE		
Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	75 cl	45 €
ITALY		
DOC Pinot Grigio - Tenute Arnaces	75 cl	40 €

Les vins rouges

LANGUEDOC		
Cuvée Folie Douce - IGP Pays d'Oc	75 cl	30 €
AOP Languedoc - Pic St Loup « Émotion »	75 cl	40 €
BORDEAUX		
AOC St Émilion - Baron Carl	75 cl	60 €
AOC Pauillac - Baron Nathaniel	75 cl	70 €
BOURGOGNE		
AOC Hautes Côtes de Beaune - La Perrière	75 cl	90 €
BEAUJOLAIS		
AOP Morgon - Domaine Matray	75 cl	65 €
VALLÉE DU RHÔNE		
AOC Crozes-Hermitage « Les Palais »	75 cl	55 €
AOP St Joseph - Louis Chèze	75 cl	85 €
SAVOIE		
AOP Mondeuse 1949 - Maison Cavaillé	75 cl	40 €
PROVENCE		
AOP Côtes de Provence - Château Minuty Gabriel	75 cl	110 €
ITALIE		
DOC Toscano - Chianti	75 cl	45 €

Entrées

- ④ Œuf parfait, crème de topinambour, brioche toastée et champignons poêlés 15 €
- ④ Soupe à l'oignon Folie Douce, feuilleté gratiné au Beaufort 17 €
- Carpaccio de bœuf, shimeji marinés, truffe et parmesan 17 €
- Salade César Folie Douce 18 €
- Hiramasa, clémentine, mayonnaise au yuzu et tuile à l'encre de seiche 18 €

À partager (Pour 2 personnes)

- Stracciatella, carpaccio de truffes et pain sarde 34 €
- «Je sais pas choisir» - Planche XXL 42 €
- Toast au Reblochon, pâte en croûte, croquettes de jambon, croquettes de morue et condiments

Plats

- Raviolis au Reblochon, espuma de Reblochon et champignons 24 €
- ④ Céleri-rave braisé, amandes et herbes de saison 24 €
- Burger Montagnard, sauce reblochon, bœuf haché, lard, salade 26 €
- Effiloché de veau, polenta, condiment noix, olives et citron 26 €
- Pièce du boucher 26 €
- Bœuf braisé à la bière du Mont-Blanc, spéculoos et frites 27 €
- Omble chevalier, risotto, poireaux confits et frits, beurre blanc 28 €

À partager (Pour 2 personnes)

- Épaule d'agneau braisée, garnitures de saison 59 €
- Tomahawk (1kg), sauce béarnaise et garnitures de saison 135 €

Desserts

- Tiramisu 12 €
- Cheesecake spéculoos 12 €
- Dôme chocolat 13 €
- Tarte myrtilles 13 €

À partager (Pour 2 personnes)

- Île flottante 24 €
- Maxi brookie 28 €



Pour les petits gourmands de moins de 12 ans,
le même festin que les grands...
Mais à petits prix !



Entrées - 8€

- Œuf parfait
- Soupe à l'oignon Folie Douce
- Salade César Folie Douce

Plats - 13€

- Raviolis au Reblochon
- Céleri-rave braisé
- Burger Montagnard
- Effiloché de veau
- Pièce du boucher
- Omble chevalier

Desserts - 5€

- Glaces : Vanille, chocolat, fraise, mangue, barbe à papa
- Salade de fruits
- Mousse au chocolat

ADULTS ONLY
Grands Flacons de Vins

ROSÉ	Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	150 cl	110 €
ROSÉ	Maison Sainte Marguerite - AOP Côtes de Provence	150 cl	140 €
BLANC	Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	150 cl	110 €
BLANC	AOC Languedoc - Château Puech-Haut «Le Givré»	150 cl	150 €
ROUGE	AOC Pauillac - Baron Nathaniel	150 cl	150 €
ROUGE	AOP St Joseph - Louis Chèze	150 cl	200 €

Champagnes

Blanc de Blancs

- Ruinart
- Perrier-Jouët

Rosé

- Perrier-Jouët Blason Rosé

Champagnes Bruts

- Perrier-Jouët Grand Brut
- G.H MUMM Cordon Rouge

	75 CL	150 CL	300 CL
Ruinart	220 €	450 €	
Perrier-Jouët	250 €		
Perrier-Jouët Blason Rosé	200 €	400 €	
Perrier-Jouët Grand Brut	150 €	290 €	600 €
G.H MUMM Cordon Rouge	115 €	240 €	600 €

Carte des vins et champagnes prestige disponible sur demande

Spiritueux

Vodka Grey Goose	4 cl	14 €
Gin Bombay Sapphire	4 cl	12 €
Whisky Talisker	4 cl	13 €
Rhum Diplomatico	4 cl	14 €
Tequila Patrón Silver	4 cl	15 €

Digestifs

Limoncello	4 cl	6 €
Génépi	4 cl	8 €
Amaretto	4 cl	10 €
Baileys	4 cl	10 €
Get 27, Get 31	4 cl	10 €
Chartreuse Jaune, Verte	4 cl	12 €

BE
ME
BE
CO
FO
LI
FO



DÉCOUVREZ NOTRE
RACLETTE BAR !
DU MARDI AU DIMANCHE
DE 19H À 22H

LA FRUITIERE

UN PARFAIT ÉQUILIBRE ENTRE
ÉLÉGANCE & AUTHENTICITÉ
DU MARDI AU SAMEDI DE 19H À 22H

FESTIVAL FOLIE FOOD & FRIENDS

9 janvier
Dîner d'exception
Perrier-Jouët Belle Epoque

22 janvier
Dîner vigneron X Sainte Joie

26 janvier
Dîner 4 Mains X Mallory Gabsi

5 & 6 février
Dîner 4 Mains X Jérémie Falissard

13 & 14 février
Dîner Vigneron X Lionel Osmin

27 février
Dîner 4 Mains x Mathias Marc

6 mars
Dîner vigneron x Château Minuty

Le Janssen

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10H À 2H

CET HIVER,
VIBREZ AU RYTHME DU JANSSEN :
LES JEUDIS : **LATINA SOCIAL CLUB**
LES VENDREDIS : **MEMORIES**
LES SAMEDIS : **HOUSE CULTURE**

LE CLUB 1969

DECEMBRE

Ven. 19 :
Winter Big Opening

Sam. 20 :
Rafael Hersz

Mer. 31 :
Great Palace Party

JANVIER

Sam. 10 :
Samantha Flores

Sam. 17 :
Meloko

Ven. 30 :
WTF Party

Sam. 31 :
Raffa

FEVRIER

Sam. 07 :
Lazare Sabri

Sam. 14 :
Faul & Wad

Ven. 20 :
MoBlack

Sam. 21 :
Paradiso Party

Ven. 27 :
WTF Party

Sam. 28 :
Marten Lou & Goldcher

MARS

Ven. 06 :
Guappa & Franc Fala

Sam. 07 :
Paradiso Party

Sam. 14 :
Who Made Who

Sam. 21 :
WTF Party

Unlimited Festival :

26 - 27 - 28 Mars
Dixon - Jimi Jules -
Maceoplex - Jamiie
Paul Kalkbrenner - & More

CHECK
our
event

