

LE BAR DE JÓIA

BIERES

Etxeko Bob's Beer BLONDE (PALE ALE) 330ml 7
Etxeko Bob's Beer IPA 330ml 7
Etxeko Bob's Beer Wheat Ale Piment d'Espelette 330ml 7

SAKE

Hakutsuru Nishiki, riz Hakutus Uru, 15,5°, 6cl 18

JUS, SOFTS & BOISSONS CHAUDES

JUS PATRICK FONT (25 CL)

Ananas Victoria 7.5
Poire Williams 7.5
Fraise Gariguette 7.5
Tomate Noire de Crimée 8

SODA DRIMS BIO (20 CL)

Ginger Beer 5.5
Tonic Water 5.5
Pamplemousse 5.5

EAUX ABATILLES

Minérale 75 cl 6
Pétillante 75 cl 6

SOFTS

Coca Cola, Coca Zero 33 cl 6
Perrier 33 cl 5.5
Limonade Maison 20 cl 5.5

BOISSONS CHAUDES

Espresso *Assemblage Hélène Darroze x Le Café d'Alain Ducasse – Brésil* 3.5
Décaféiné *Ethiopie* 3.5
Allongé 4
Double Espresso 5.5
Crème, Cappuccino 7
Chocolat Chaud 7
Thé Noir *Kinihira – Rwanda, thé noir africain puissant, boisé, saveurs fruitées* 5.5
Thé Vert *Genmaicha – Japon, grains de riz torréfiés, agrémenté d'un matcha*
Thé Vert *Kabusecha – Japon, thé vert au goût céréalière, riz grillé, feuilles de thé Bancha* 5.5
Infusion *Verveine, Tilleul* 5.5

JÒIA LA PREMIÈRE FOIS

Le Bar de Jòia est prêt à accueillir ses premiers invités
avec un produit qui parle plusieurs langues
mais toujours avec ce romantique accent français.

TEQUILA & MEZCAL (5 cl)

Vecindad, Tequila Blanca **12**
Don Fulano Tequila Anejo **16**
Fortaleza, Tequila Reposado **23**

Mezcal Union – Espadin/Cirial, Mezcal **12**
Lixcho Ensemble – Madrecuixe/Bicuixe, Mezcal **17**
Mezcal Ilegal Reposado **12**
Mezcal Ilegal Anejo **18**

PISCO (5 cl)

La Caravedo, Pur Quebranta (*Pérou*) **10**

VERMOUTH, MADERE, PORTO & SHERRY (7 cl)

Laquintinye Royal, Vermouth Rouge **9**
Laquintinye Royal, Vermouth Blanc **9**
Noilly Prat Dry **7**
Carpano Punt E Mes **9**
Otto's Athens Vermouth **9**

Lustau Almacenista, Palo Cortado, Porto **13**
Quinta Do Noval, Tawny 10 y/o, Porto **14**
Taylor's Fine White, Porto **10**
Manzanilla Sanlucar de Barrameda **7**
Malvoisia 10y/o, Henriques & Henriques, Madère **13**
Boal 2000, Henriques & Henriques, Madère **17**
Vina 25, Pedro Ximenez Sherry **13**
Cruz Del Mar, Oloroso Sherry **15**

APERITIFS ET LIQUEURS (5 cl)

Suze, Lillet Blanc ou Cynar **8**
Pastis Casanis, Ricard *3cl* **8**
Chartreuse Verte ou Jaune **12**
Rhubarb Liqueur, Freikmeister Kollektiv 960 **12**
Dry Curaçao Pierre Ferrand **8**
St Germain **14**
Skins, Mastiha **8**
Limoncello **11**
Italicus **9**
Pimm's **7**
Fernet Branca **8**
Absinthe Pernod ou Absinthe Absente *55 3cl* **9**
Adriatico Bianco ou Amaretto Disaronno **10**
Benedictine **9**
Roots Diktamo **12**
Plymouth Sloe Gin **8**
Cold Brew Coffee Liqueur **8**
Grand Marnier Cordon Rouge **10**
Cherry Heering ou Luxardo Maraschino **8**
Get 27 ou Menthe Pastille

Prix en euros, taxes et services

LIQUEURS H. THEORIA (6 cl)

Laissez-vous tenter par H. Theoria, une collection de liqueurs aux noms évocateurs qui bousculent les codes des spiritueux en s'inspirant du monde de la parfumerie.

Liqueur Midi Fauve 18

Au nez, des notes solaires et animales se font délicates et profondes.
En bouche, des notes vanillées, florales et vertes.

Liqueur Cuir Lointain 18

Au nez, des notes de fruits cuits, tanniques et agrestes.
En bouche, une longueur boisée couplée d'agrumes.

Liqueur Electric Velvet 18

Au nez, floral et féminin.
En bouche, acidité et piquant, explosion de saveurs surprenantes.

Liqueur Amour Matador 18

Au nez, une note étonnante de tomate confite.
En bouche, des saveurs de fruits noirs épicés.

Prix en euros, taxes et services inclus

LADIES FIRST

A travers un premier acte aux classiques revisités, nous souhaitons rendre hommage à des femmes au passé exceptionnel

MADAME SPRITZ 16

Bas-Armagnac 8 ans Maison Darroze, Liqueur St Germain, Apérol, Champagne Nathalie Falmet.

BLOODY MARY 16

Vodka Ketel One infusée au Poivre de Timut, Jus de Tomate, Mélange d'Epices Maison, Purée de Mandarine.

HANKY PANKY 16

Gin Tanqueray, La Quintinye Royale Rouge Infusé à l'Eucalyptus et au Grué de Cacao, Sirop de Cardamome Noire, Vinaigre Balsamique

MARGARITA AL PASTOR 16

Tequila Vecindad, Jus de citron vert, Jus d'ananas, Dry Curaçao Pierre Ferrand, Sirop d'agave, Mélange d'Herbes, Piment d'Espelette.

Prix en euros, taxes et services inclus

JÒIA

La joie n'a pas de limite dans le temps et l'espace, ni dans les formes ou les couleurs, c'est ainsi que nous avons voulu notre deuxième acte.

Liberté d'exprimer la joie de différentes façons, dans différentes langues, libérant ainsi l'expression de ce que nous sommes et de ce que nous voulons vivre ensemble.

La joie est notre signature.

FREUDE 16

*Rhum Havana 3 ans infusé au pollen d'abeille, Sirop de fleurs d'oranger,
Jus de citron vert, Champagne Nathalie Falmet.*

GIOIA 16

*Vodka Ketel One, La Quintinye Royal Rouge, Sherbet de Bergamote, Absinthe Pernod,
Soda au pamplemousse rose.*

SMOKED FLAVORS 16

*Bourbon Buffalo Trace, Amaretto Disaronno, Sirop de Cardamome aux agrumes,
Bitter Vanille, Fumé au bois d'Oranger.*

JANE & JOHN 16

*Bas-Armagnac Darroze 8 ans d'âge, Framboise, Sirop de Grenade & Eau de Rose,
Angostura Bitter, Champagne Brut Nature Nathalie Falmet.*

WHISKY ET BOURBON (5 cl)

Ecosse - Speyside

The Macallan 15 y/o Fine Oak **45**

Ecosse - Islands

Arran, Sauternes Cask Finish **14**

«As We Get It», Ian Macleod's **16**

Laphroaig 10 y/o **14**

Jura Seven Wood **18**

Lagavulin 16 ans **16**

Oban 14 ans **18**

Europe

G. Rozelieurs (France) **12**

Lehman, Rendez-Vous Peated (France) **12**

Domaine des Hautes Glaces Ceros, Single Rye (France) **30**

Puni Nova (Italie) **21**

Waterford – Lakefield 1.1 (Irlande) **20**

Method & Madness, Single Pot Still (Irlande) **16**

Bellevoe Bleu, Triple Malt (France) **23**

Bellevoe Blanc, Finition Fût de Sauternes (France) **17**

Bellevoe Rouge, Finition Grand Cru (France) **25**

Bellevoe Noir, Peated Edition (France) **25**

Asie

Nikka Coffey Grain (Japon) **13**

Nikka from The Barrel (Japon) **14**

Etats-Unis

Buffalo Trace, Bourbon **12**

Rittenhouse 100 Proof, Rye **10**

Woodford Reserve, Bourbon **17**

Woodford Reserve, Rye **13**

Woodford Reserve, Double Oaked **18**

Westland, American Single Malt Whiskey **22**

Malt Connoisseur

Samaroli Glentauchers 1996	3cl 27	5cl 45	
Dalmore King Alexander III	3cl 24	5cl 40	
Octomore 07.3	1,5cl 16	3cl 33	5cl 55

RHUM (5 cl)

Amérique Centrale

Botran 18 ans d'âge, Solera Reserve **16**

Zacapa Centenario XO **30**

Zacapa, Edition Negra **15**

Barbades

Foursquare 2005, Cask Strength **16**

Mount Gay XO **15**

Mount Gay 1703 **30**

Veritas, The Truth **10**

Caraïbes

Plantation 3 Stars **10**

Plantation Original Dark **10**

Plantation O.F.T.D **11**

Renegade, Pearls - Grenade **16**

Eminente, 7 y/o **14**

Haiti

Clairin Vaval **12**

Jamaïque

Rum Fire **10**

Hampden 8 ans d'âge **14**

Hampden Habitation Velier 2011 **22**

Plantation Xaymaca **15**

Martinique - Guadeloupe

A1710 – La Perle **12**

A1710 – Cheval Bondieu **20**

Bally, Pyramide 45% 12 ans **15**

La Favorite – La Digue **13**

Neisson, Profil 107 **19**

Neisson Esprit Bio **16** Rhum Rhum **15**

Cachaça

Yaguara Branca, Cachaça **11**

AMOUR & EAU FRAÎCHE

Dans ce troisième acte, vous trouverez nos mocktails,
car la joie se retrouve dans des produits sublimés autrement.
On pense notamment à vous qui aimez faire la fête sans alcool.

SHIRLEY NON PLUS 10

Sherbet de Bergamote, Soda de pamplemousse rose, Cerises Amarena.

LITTLE CANDY 10

Infusion d'Hibiscus, Ginger Beer et Soda, Sirop de Vanille.

SPICY VIRGIN MOJITO 10

Ginger Beer, Menthe Fraîche, Jus de Citron Vert, Sirop de Feuilles de Vigne Rouge, Piment d'Espelette.

Souvenirs des Caraïbes

Caroni Navy Rum 100th Anniversary 1,5cl **15** 3cl **30** 5cl **50**

Prix en euros, taxes et services inclus

Prix en euros, taxes et services inclus

SPIRITUEUX

(accompagnement Tonic ou Soft +2€)

ARMAGNAC (5 cl)

Darroze 8 ans d'âge, Bas-Armagnac **10**
Darroze 30 ans d'âge, Bas-Armagnac **22**
Darroze 60 ans d'âge, Bas-Armagnac **40**

Darroze Armagnac Millésime 1962 **47**
Darroze Armagnac Millésime 1964 **36**
Darroze Armagnac Millésime 1967 **34**
Darroze Armagnac Millésime 1968 **45**
Darroze Armagnac Millésime 1979 **24**
Darroze Armagnac Millésime 1983 **22**
Darroze Armagnac Millésime 1988 **21**
Darroze Armagnac Millésime 1994 **19**
Darroze Armagnac Millésime 1998 **19**
Darroze Armagnac Millésime 2003 **17**
Darroze Armagnac Millésime 2005 **16**
Darroze Armagnac Millésime 2007 **15**

GRAPPA & EAUX DE VIE (5 cl)

Nusbaumer, Eau de Vie de Mirabelle **11**
30&40, Eau de vie de Cidre **12**
Nusbaumer, Poire Williams **10**

Nardini Grappa Riserva **18**
Capovilla, Framboise sauvage 2,5cl **25**

COGNAC & CALVADOS (5 cl)

Christian Drouin, Sélection AOC, Calvados **10**
Christian Drouin, Millésime 2000, Calvados Pays d'Auge **30**
Christian Drouin, VSOP, Pays d'Auge **12**

Pierre Ferrand, Sélection des Anges, Cognac **30**
Rémy Martin 1738, Cognac **14**

La Part Des Anges

Rémy Martin Louis XIII, Cognac	1,5cl 60	3cl 120	5cl 200
Hennessy Paradis Extra	1,5cl 50	3cl 100	5cl 170
Thoreau, Désobéissance Civile	Rhum + Cognac	5cl 15	

GIN (5 cl)

Royaume-Uni

Martin Miller's Gin **14**
Plymouth, Navy Strength **14**
Porter's - Orchard Gin **14**
Porter's - Tropical Old Tom **14**
Connaught Bar **19**
Tanqueray **13**
Tanqueray n°10 **14**
The Botanist **14**
That Boutique Y Gin Company – Rhubarb Triangle **14**
London n°3 **14**

France

Citadelle **13**
Oli Gin, Manguin **16**
Oli Still Gin, Manguin **19**
G'Vine Floraison **12**
Generous Organic **12**

Europe

Bobby's, Genever **13**
Drumshanbo Gunpowder **14**
Elephant **14**
Gin Mare **15**
Hendrick's **15**

Reste du Monde

Bluecoat (Etats-Unis) **13**
Roku (Japon) **10**

VODKA (5 cl)

Grey Goose (France) **14**
Ketel One (Pays-Bas) **12**
Le Philtre Bio (France) **12**

À MANGER

À PARTAGER

Pois Chiche des Hautes Alpes, façon houmous, par vos bons soins **12**

Terrine de foie gras de canard des Landes, brioche maison **34**

“Fried chicken”, mousseline au cumin **14**

Artichaut camus comme à la maison, vinaigrette moutardée aux herbes fraîches **12**