

JOY

Le restaurant Joy avec le chef Davide La Rosa présente le nouveau menu pour l'été 2025.

Des saveurs et des arômes authentiques qui expriment la tradition et l'innovation d'une cuisine méditerranéenne élaborée avec passion.

Joy restaurant con lo chef Davide La Rosa vi presentano il nuovo menu per l'Estate 2025.

Sapori autentici e aromi che esprimono tradizione e innovazione di una cucina mediterranea fatta con passione.

Joy restaurant with chef Davide La Rosa presents the new menu for Summer 2025.

Authentic flavors and aromas that express the tradition and innovation of a Mediterranean cuisine made with passion.

ENTREES / ANTIPASTI / STARTERS

Sphère de Burrata croustillante avec dip à la tomate fraîche,
gremolada à la menthe, salade de fraises

Sfera di Burrata croccante con dip di pomodoro fresco,
gremolada alla menta, insalatina di fragole

19.00 €

Crispy Burrata sphere with fresh tomato dip,
mint gremolada, strawberry salad

Tartare de bœuf avec sauce béarnaise, salade de légumes
frais et croquant au sésame

Tartare di manzo con salsa bernese, insalatina di verdure
fresche e croccante al sesamo

21.00 €

Beef tartare with Béarnaise sauce, fresh vegetables salad
and crunchy sesame

Tataki de thon à la panure de pistache,
coulis de mangue et ananas rôti

Tataki di tonno con panure al pistacchio,
coulis al mango e ananas arrosto

23.00 €

Tuna tataki with pistachio coating,
mango coulis and roasted pineapple

Ceviche de daurade avec cerises confites, oignon rouge de Tropea
et chips de tapioca à l'encre de seiche

Ceviche di orata con ciliegie confit, cipolla rossa di Tropea
e chips di tapioca al nero di seppia

25.00 €

Sea bream ceviche with confit cherries, red onion from Tropea
and tapioca chips with squid ink

Coquilles Saint Jacques poêlées au beurre noisette
et whisky au miel, crème de mozzarella « fior di latte »,
guanciale et gaufrette croustillante à la truffe noire d'été

Coquilles Saint Jacques scottate al burro noisette
e whisky al miele, con crema di mozzarella "fior di latte",
guanciale e cialda croccante al tartufo nero estivo

29.00 €

Coquilles Saint Jacques seared with noisette butter
and honey whiskey with mozzarella "fior di latte" cream,
guanciale and crispy wafer with black summer truffle

Cru en pureté : différents carpaccios et tartares
de poisson cru, crevettes rouges de Mazzara,
langoustines, huîtres, fruits et sauces parfumées

Pesce crudo in purezza: differenti carpacci e tartare di
pesce crudo, gamberi rossi di Mazzara, scampi,
ostriche, frutta e salse profumate

65.00 €

Raw fish in purity: various carpaccios and tartare of raw fish,
red prawns of Mazzara, scampi, oysters, fruits and fragrant sauces

PREMIER COURS / PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Paccheri à la sauce tomate fouettée au beurre et Parmesan, basilic frais

Paccheri al pomodoro montato al burro e Parmigiano, basilico fresco 19.00 €

Paccheri with tomato sauce whipped with butter and Parmesan cheese, fresh basil

Raviolis de pâtes fraîches farcies à la ricotta de brebis et de pistache Sicilienne à la crème de Parmesan et de safran, demi-glace et concassé de légumes, gouttes de nduja Calabrais

Ravioli di pasta fresca ripieni di ricotta di pecora e pistacchio di Sicilia con crema al Parmigiano e zafferano, demi-glace e concassé di verdure, gocce di nduja Calabrese 28.00 €

Fresh pasta ravioli stuffed with sheep's ricotta and Sicilian pistachio with parmesan and saffron cream, vegetable demi-glace and concassé, drops of Calabrian nduja

Spaghetti aux palourdes et œufs de mullet

Spaghetti con vongole e bottarga di muggine 26.00 €

Spaghetti pasta with clams and mullet roe

Pâtes « Linguine » étirées au bronze au homard (1/2 homard servi nettoyé de la carapace) avec tomates cerises et "muddica atturrata"

Linguine trafilate al bronzo all'astice (1/2 astice servito pulito dal carapace) con pomodorini e "muddica atturrata" 33.00 €

Bronze-drawn "Linguine" pasta with lobster (1/2 lobster served cleaned from the carapace) with cherry tomatoes and "muddica atturrata"

Risotto de crustacés en différentes consistances

Risotto ai crostacei in diverse consistenze 34.00 €

Shellfish risotto in different textures

DEUXIEME COURS / SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Friture de calamars et légumes en pâte

Frittura di calamari e verdure in pastella 22.00 €

Fried squid and vegetables in batter

Friture de calamars, queues de crevettes décortiquées
et légumes en pâte

Frittura di calamari, code di gambero decorticate
e verdure in pastella 27.00 €

Fried squid, peeled shrimp tails and vegetables in batter

Tentacules de poulpe grillés avec crème de patate douce,
oignon glacé à la sauce Ponzu et chips de plantain frites

Tentacoli di polpo grigliati con crema di patate dolci,
cipolla glassata in salsa Ponzu e chips di platano fritto 29.00 €

Octopus tentacles grilled with sweet potato cream,
glazed onion in Ponzu sauce and fried plantain chips

Filet de loup de mer cuit à basse température avec légumes de saison

Filetto di branzino cotto a bassa temperatura con verdure di stagione 33.00 €

Sea bass fillet cooked at low temperature with seasonal vegetables

Tranche de cabillaud cuite à basse température avec vichyssoise
de chou-fleur, chou-fleur au beurre et crème "Bagna Cauda"

Trancio di baccalà cotto a bassa temperatura con vichyssoise
di cavolfiore, cavolfiori colorati al burro e crema di Bagna Cauda 34.00 €

Slice of cod cooked at low temperature with cauliflower vichyssoise,
cauliflower with butter and "Bagna Cauda" cream

Soupe de poisson tiède à la Méditerranéenne avec ce que la mer nous offre, 'guazzetto' de tomates datterino et de safran, et des croûtons à l'huile d'olive

Zuppetta di pesce tiepida alla Mediterranea con quello che il mare ci offre, guazzetto di pomodorino datterino e zafferano con crostini di pane all'olio d'oliva 34.00 €

Warm Mediterranean-style fish soup with what the sea offers us, stew of plum tomatoes and saffron with croutons in olive oil

Entrecôte au poivre vert et « crunchy potatoes » frites

Entrecôte al pepe verde con "crunchy potatoes" fritte 30.00 €

Entrecôte with green pepper sauce and fried "crunchy potatoes"

Pluma ibérique parfumée aux herbes avec une délicate crème d'Amarillo et patate douce farcie

Pluma iberica profumata alle erbe con crema delicata di Amarillo e patate dolci farcite 35.00 €

Iberian pluma scented with herbs with delicate Amarillo cream and stuffed sweet potato

Souris d'agneau mariné au cidre et cuit à basse température avec concassé de pomme et cèpes croquants

Stinco di agnello marinato al sidro e cotto a bassa temperatura con concassé di mela, e funghi porcini croccanti 36.00 €

Leg of lamb marinated in cider and cooked at low temperature with apples concassé and crispy porcini mushrooms

SALADES / INSALATE / SALADS

CAPRESE

Tomate cœur de bœuf,
mozzarella de bufflonne, basilic

Pomodoro cuore di bue,
mozzarella di bufala, basilico

15.00 €

Tomatoes, buffalo mozzarella, basil

CHÈVRE CHAUD

Laitue, bacon, tomates, noix, miel,
fromage de chèvre fondu, croûtons

Lattuga, bacon, pomodori, noci, miele,
formaggio caprino fuso, crostini

15.50 €

Lettuce, bacon, tomatoes, walnuts, honey,
melted goat cheese, croutons

NIÇOISE

Laitue, tomates, thon, haricots verts,
œuf, olives, anchois, pommes de terre, oignon

Lattuga, pomodori, tonno, fagiolini, uovo,
olive, acciughe, patate, cipolla

16.50 €

Lettuce, tomatoes, tuna, green beans, egg,
olives, anchovies, potatoes, onion

CAESAR

Laitue romaine, croûtons, poulet grillé, bacon, sauce Caesar,
écaillés de Parmesan

Lattuga romana, crostini di pane, pollo grigliato, bacon,
salsa Caesar, scaglie di Parmigiano

16.50 €

Roman lettuce, croutons, grilled chicken, bacon,
Caesar sauce, Parmesan

ATHENA

Trilogie de tomates, laitue sucrine, Feta, olives noires,
concombres, sauce Tzatziki

Trilogia di pomodori, lattuga sucrine, Feta, olive nere, 18.50 €
cetrioli, salsa Tzatziki

Trilogy of tomatoes, sucrine lettuce, Feta, black olives,
cucumbers, Tzatziki sauce

ACCOMPAGNEMENT / CONTORNI / SIDE DISHES

Frites

Patate fritte 5.00 €

French Fries

Pommes de terre au four

Patate al forno 7.00 €

Baked potatoes

Légumes grillés

Verdure grigliate 12.00 €

Grilled vegetables

**RÉSERVÉ AUX ENFANTS / RISERVATO AI BAMBINI
RESERVED FOR CHILDREN (MAX 12 YEARS OLD)**

Pâtes à la sauce tomate ou pesto ou beurre et Parmesan

Pasta al pomodoro o pesto o burro e Parmigiano 8.00 €

Pasta with tomato sauce or pesto or butter and Parmesan

Pizza "pinsa" margherita 9.00 €

Côtelette de poulet à la Milanaise avec frites

Cotoletta di pollo alla Milanese con patatine fritte 10.00 €

Milanese chicken cutlet with French fries

Glace enfant

Gelato bimbo 6.00 €

Children's ice cream

DESSERTS

“JOY’S PAVLOVA”

Meringue, crème de Mascarpone, fruits rouges

Meringa, crema al Mascarpone, frutti di bosco 10.00 €

Meringue, Mascarpone cream, berries

“ROCHER”

Sphère croquante au chocolat avec cœur à la mousse au chocolat et noisettes

Sfera croccante al cioccolato con cuore alla mousse di cioccolato e nocciole 10.00 €

Chocolate crispy sphere with a chocolate mousse and hazelnut filling

“RASPBERRY & PISTACHE”

Bavarois à la framboise avec mousse au pistache, chocolat blanc et nutella, sur un biscuit croquant et pistaches de Sicile

Bavarese al lampone con mousse al pistacchio, cioccolato bianco e nutella, su biscotto croccante e pistacchi di Sicilia 10.00 €

Raspberry Bavarian with pistachio mousse, white chocolate and Nutella, on a crunchy biscuit and Sicilian pistachios

“SUMMER ESCAPE”

Coffret au chocolat blanc, concassé d’ananas et mangue frais avec leur mousse sur un fin biscuit au miel

Cofanetto al cioccolato bianco, concassé di ananas e mango freschi con la loro mousse su fine biscotto al miele 10.00 €

White chocolate box, fresh pineapple and mango concassé with their mousse on a fine honey biscuit

“LE CITRON A MENTON”

Ganache au citron de Menton avec un cœur moelleux de chocolat blanc et de citron, zeste de citron et base de biscuit croquant

Ganache al limone di Menton con cuore morbido di cioccolato bianco e limone, zest di limone e base di biscotto croccante 10.00 €

Lemon ganache from Menton with a soft white chocolate and lemon centre, lemon zest and a crunchy biscuit base

“SORBET”

Sorbet du jour

Sorbetto del giorno 10.00 €

Sorbet of the day

“FROMAGES”

Sélection de fromages (Italiens et Français) avec confitures artisanales et pain chaud spécial

Selezione di formaggi (Italiani e Francesi) con marmellate artigianali e pane caldo 15.00 €

Cheese selection (Italian and French) with artisanal jams and special hot bread