



Joy Brussels Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/forest-4/joy-brussels>

Av. Besme 129, 1190 Forest, Belgium

+3222161952 - thejoy.be

Categories

Petit Dejeuner

Cocktails

Plats à partager froid (midi)

Brasserie a la carte: blondes

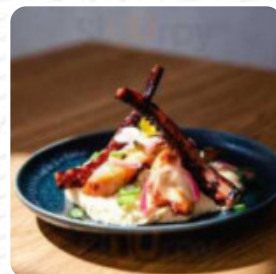
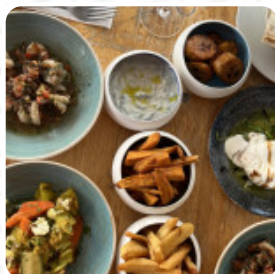
Chauds

Brasserie a la carte : fruitées

Toast

Aperitifs

Sides



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Joy Brussels Menu



Sauces

TZATZIKI 6 €

Starters

HOUMOUS MAISON 6 €

Spirits

JACK DANIELS

Main Course

SIROPS 1 €

Appetizers

MIXED PLATTER

Wine

BLANC 6 €

Fried Rice

FRIED RICE

Tequila

AGED PATRON 9 €

Cafes

MOKACCINO 3 €

Sangrías

ROUGE 6 €

Hot Drinks

IRISH COFFEE 9 €

Entr

SCAMPIS DIABOLO 16 €

Breakfast Cocktails

ST. GERMAIN SPRITZ

Accompagnements

BANANES PLANTAIN RÔTIES 6 €

DIGESTIF

RICARD 6 €

Liquor

PATRÓN SILVER 8 €

Boissons Chaudes

FRESH MINT TEA 4 €

Les Douceurs

CHOCOLATE LAVA CAKE, VANILLA ICE CREAM

Blanco

ESPOLON 6 €

Cocktail

MARTINI SPRITZ 7 €

FRISDRANKEN

SCHWEPES PREMIUM 4 €

Scotch

DEWAR'S WHITE LABEL 7 €

Gin Cocktails

GIN BUCK 10 €

Les Rosés

Joy Brussels Menu



MÉDITERRANÉE/PROVENCE
(SYRAH, GRENACHE) DOMAINE
DES MASQUES BIO 31 €

Chinese Breakfast

YOUTIAO

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ROSÉ 6 €

Blended Whiskey

CRAIGELLACHIE 13Y 12 €

FRISDRANK

PEPSI/PEPSI MAX 3 €

NOS BOISSONS CHAUDES

HAZELNUT COFFEE 3 €

Condiments And Sauces

HUMMUS

DIGESTIFS (4cl)

GET 27 7 €

Garnitures Maison

POÉLÉ DE LÉGUMES 12 €

HIGHLANDS & SPEYS

ABERFELDY 12Y 10 €

Drinks & Cocktails

BLOODY GOOSE MARY 12 €

Bières Bouteille

DESPERADOS 5.9° 33CL

Ginebra - 5cl

BOMBAY CITRON PRESSÉ 9 €

Rum (4Cl)

SANTA TERESA 1796 12 €

WEISSWEINSCHORLE

CAMPARI SPRITZ 7 €

Hot Chocolate "Monbana"

HOT CHOCOLATE 3 €

Digestivii

RHUM 5 €

Croques / A Croquer

CROQUE VEGGIE 8 €

Plat Du Jour Du Lundi Au Samedi Chf 23

POTAGE 6 €

Un zeste de fraîcheur

LIMONADE MAISON, THÉ GLACÉ
MAISON 4 €

Restaurant Category

VEGETARIAN

Les douceurs (midi)

CHEESECAKE DESTRUCTURÉ,
DUO DE CITRON SPÉCULOOS 10 €

Plats à partager froid (soir)

CARPACCIO DE SAUMON FRAIS À
L'EAU DE ROSE 21 €

Joy Brussels Menu



Les à-côtés (soir)

RIZ PARFUMÉ À LA CITRONELLE 6 €

Brasserie a la carte : trappistes

WESTMALLE TRIPLE 9,5° 33CL 5 €

Pancakes (Deux pancakes 11€)

DEUX PANCAKES* FRAÎCHEMENT PRÉPARÉES AUX FRUITS DE SAISON ET COULIS DE SIROP D'ÉRABLE.

Uncategorized

ORVAL (6.2%) 33CL

Appetizer

TARTARE

CEVICHE

Bowls

HEALTHY BOWL – 9,60, FROMAGE BLANC, GRANOLA, CHIA, FRUITS DE SAISON

SALADE DE FRUITS DE SAISON – 6,60

Shots

AMARETTO-CITRON 5 €

TIC-TAC (VODKA, GET 27) 5 €

Brasserie a la carte : brunes

TONGERLO BRUNE 6,5° 33CL 5 €

CHIMAY BLEUE BRUNE 9° 33CL 5 €

Brasserie a la carte : gueuzes

OULD GUEUZE BOON 7° 25CL 4 €

MARIAGE PARFAIT BOON 5° 37,5CL 8 €

Pouces

LIMONCELLO, BAILEYS, HIERBAS, MARULA CAFÉ 6 €

ESCALA BELHARRA 7 €

Non Alcoholic Drinks

SCHWEPPEs 3 €

RED BULL 4 €

GINGER ALE

Alcoholic Drinks

APEROL SPRITZ 8 €

VODKA 5 €

TEQUILA 5 €

Dessert



TRIO OF SORBETS 8 €

TARTE TATIN, GLACE VANILLE

TEA, INFUSION

Rum

BACARDI ANEJO CUATRO 8 €

BACARDI RESERVA OCHO 10 €

RHUM TROIS RIVIÈRES BLANC 50 11 €

Vodka

JACK DANIEL'S HONEY 8 €

42 BELOW (NEW ZELAND) 7 €

GREY GOOSE, FRANCE

Les Bulles

PROSECCO DOC TREVISO BRUT MILLESIMATO GLERA 33 €

Joy Brussels Menu



WISCOUTRE DOMAINE ENTRE-
DEUX-MONTS À WESTOUTER
KERNER, CHARDONNAY 35 €

CHAMPAGNE GRUET 65 €

Les Blancs

VAL DE LOIRE (SAUVIGNON)
DOMAINE LES HAUTES OUCHES 31 €

PAYS D'OC/LANGUEDOC
(CHARDONNAY) LES PEYRAUTINS 26 €

MÉDITERRANÉE/PROVENCE
(CHARDONNAY) DOMAINE DES
MASQUES 32 €

Les Rouges

LANGUEDOC PINOT NOIR
«LONGUE ROUTE» 26 €

PAYS D'OC/LANGUEDOC
CARIGNAN «ROQUETERRE» 24 €

RHÔNE (SYRAH, GRENACHE)
TENTATION DE LA MARQUISE 35 €

Plats à Partager Chaud

LÉGUMES DE SAISON AU FOUR,
SAUCE CURCUMA, CURRY AU
GINGEMBRE 12 €

BLANC DE VOLAILLE FERMIER EN
NUGGETS CROUSTILLANT AUX
PÉTALES DE MAÏS, TZATSIKI 12 €

CAMEMBERT RÔTI AU SIROP
D'ÉRABLE, NOISETTES,
PISTACHES ET ABRICOTS 13 €

Homemade - healthy

FRAPPÉ GREC 4 €

GINGER CURCUMA 5 €

GIMBER (GINGEMBRE ÉPICES
ORGANIQUES) 5 €

Side Dishes



POÊLÉE DE LÉGUMES 12 €

RICE 5 €

RICE

FRENCH FRIES

Softs

JUS PAJOTTENLANDER 3 €

JUS PRESOIR DE PROVENCE 4 €

VAL CITRONNADE 3 €

VAL ICE TEA PETILLANT 3 €

Gin

BOMBAY BRAMBLE (FRAMBOISE
MÛRE) 9 €

PANDA (LITCHI) 11 €

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY

OXLEY LONDON DRY

Ingredients Used

CHEESE

CAMEMBERT

VEGETABLES

GINGER

Les à-côtés (midi)

POMMES FRITES SAUCE MAISON. 6 €

POTATOES DE PATATES DOUCES 6 €

TZATSIKI (YAOURT GREC,
CONCOMBRE, ANETH, AIL) 6 €

PORTION DE PAIN LIBANAIS 3 €

Toast

TOAST PESTO VERT MOZZARELLA,
TOMATES ET BASILIC 8€

Joy Brussels Menu



TOAST AUX CHAMPIGNONS ET PERSIL
7€ AVEC FROMAGE 1,5€ TOMATE 1,5€
ÉPINARDS 1,5€ BACON 1,8€ SAUMON
3,5€

TOAST HOUMOUS MAISON 6,20€

TOAST TZATZIKI RADIS 6,20€

PAN CON TOMATE 4,20€

Aperitifs

COUPE (WISCOURTE) 8 €

CIDRE SOMERSBY 4,5° 33CL 6 €

CRODINO 0% NA 6 €

MARTINI SPRITZ NA O 6 €

MARTINI NA 5 €

Sides

BACON 2,5€.

POULET 2,5€.

PATATAS BRAVAS 3€.

SAUMON FUMÉ 3,5€.

TOAST NATURE – 1,5€ TOAST À L'AIL 2€

Plats à partager chaud (midi)

CROQUE JOY 9 €

BRUSCHETTA MOZZARELLA,
TOMATE, BASILIC 8 €

PORTOBELLO AUX ÉPINARDS,
CHÈVRE SON CROQUANT 14 €

BOULETTES DE VIANDE AUX
ÉPICES THAÏ SAUCE CRÉMEUSE
CACAHUËTES 13 €

BROCHETTE DE BŒUF EN
PERSILLADE (SIMPLE OU DOUBLE) 8 €

Plats à partager chaud (soir)

CRÈME DE PANAIIS À L'HUILE DE
TRUFFE, ÉPICES SHOARAMA,
CHAMPIGNONS DES BOIS 12 €

CROQUETTES DE FROMAGE (6PC) 9 €

SAGANAKI (FROMAGE DE BREBIS
GRILLÉ GREC CITRON). 13 €

RAVIOLES DE CHAMPIGNONS,
HUILE DE TRUFFE 14 €

CALAMARS FARCIS À LA FRÉGOLA
SAUCE À L'ENCRE DE SÈCHE 17 €

Brasserie a la pompe (25/33)

SUPER 8 BIO (PILS) 4,8° 3 €

SUPER 8 IPA- 6° 3 €

SUPER 8 BLANCHE 5,1° 3 €

TONGERLO BLONDE 6° 3 €

BELGOO BIO BLONDE 4 €

Chauds

HOT GINGER CURCUMA 5 €

HOT GIMBER 5 €

MATCHA LATTE IRO 4 €

CAFÉ ESPRESSO DÉCA +0,2) 3 €

DOUBLE CAFÉ DOUBLE ESPRESSO
FLAT WHITE 5 €

CAPPUCINO MACCHIATO 3 €

Brasserie a la carte : fruitées

MYSTIC BLANCHE CERISE 3,5° 25CL 4 €

PÊCHERESSE LINDEMANS 2,5° 25CL 5 €

JUNGLE JOY PASSION MANGO 5,9°
33CL 4 €

KRIEK BOON 4° 25CL 4 €

FRAMBOISE BOON 5° 25CL 4 €

JUICE JUNKIE N-E IPA 5,4° 4 €

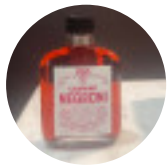
Joy Brussels Menu



Brasserie a la carte: blondes

SUPER 8 FLANDRIEN 6,4° 33CL	4 €
TONGERLO TRIPLE 9° 33CL	5 €
OMEGANG TRIPLE 8,5° 33CL	5 €
QUINTINE 8° 33CL	5 €
TARAS BOULBA 4,5° 33CL	5 €
JAMBE DE BOIS TRIPLE 8° 33CL	5 €
STAR LIGHT NA 0,4° 25CL	4 €

Cocktails



BACARDI CUATRO MULE	11 €
PINK ARMY	10 €
TOM COLLINS INDIAN OR PINK	10 €
NEGRONI	11 €
MOSCOW JAMAICAN FRENCH MEXICAN MULE	12 €
PALOMA TWIST	12 €
MOJITO DE TRINIDAD	12 €
JOY SURPRISE	12 €

Plats à partager froid (midi)



BURRATA ARTISANALE SUR PESTO MAISON, TOMATES, ROQUETTE BALSAMIQUE	15 €
TOAST AVOCAT, SAUMON FUMÉ, OIGNONS ROUGES, ROQUETTE.	9 €
CRÉMEUX DE CHORIZO ET POIREAUX MAISON	8 €
CEVICHE DE BAR FRAIS, MANGUE, LECHE DE TIGRE AVEC WAKAME	17 €
TOUR DU MONDE CULINAIRE	29 €
CAVIAR D'AUBERGINE (VERSION HAWAÏ)	7 €

TARTARE DE THON ROUGE À LA MANGUE 15 €

POULPE GRILLÉ SUR SON LIT D'HOUMOUS 16 €

Petit Dejeuner

PETIT DÉJEUNER ANGLAIS – 14,5€ DEUX ŒUFS BIO BROUILLÉS AVEC DES MADESUS (HARICOTS ROUGES SAUCE TOMATE), TOMATES, POULET, CHAMPIGNONS ET PATATAS BRAVAS. AJOUTER DU BACON 1,8€.

ŒUFS BIO BÉNÉDICTE 13,5€ DEUX ŒUFS POCHÉS BIO SUR UN TOAST GARNI D'UNE SAUCE HOLLANDAISE AU BACON. SERVIS AVEC DE LA SALADE. AJOUTER DES PATATAS BRAVAS 1,5€. REMPLACER LE TOAST PAR DU PAIN PE

ŒUFS BIO BÉNÉDICTE ROYAL- 14,5€ DEUX ŒUFS POCHÉS BIO SUR UN TOAST GARNI DE SAUMON, D'UNE SAUCE HOLLANDAISE, DE FROMAGE BLANC, FINES HERBES. SERVIS AVEC DES PATATAS BRAVAS ET DE LA SALADE. REM

CHAKCHOUKA 12€ DEUX ŒUFS POCHÉS BIO, SAUCE TOMATE, POIVRONS, OIGNONS, SERVIS AVEC DU PAIN ARTISANAL.

CHAKCHOUKA VEGGIE 12€ SAUCE TOMATE, POIVRONS, OIGNONS, SERVIS AVEC DES PATATAS BRAVAS ET DU PAIN ARTISANAL.

TROIS ŒUFS BIO BROUILLÉS OU OMELETTE BIO ET PAIN GRILLÉ 8€ AVEC FROMAGE 1,5€ TOMATE 1,5€ ÉPINARDS 1,5€ CHOUX FRISÉS 1,5€ OIGNON 1,5€ POIVRON 1,5€ ŒUF BIO SUPPLÉMENTAIRE 1,5€.

SANDWICH JOY 12€ NUGGETS DE POULET FAIT MAISON, TOMATES, MOZZARELLA, PESTO VERT MAISON, SERVI AVEC UNE SALADE. AJOUTER UN ŒUF BIO AU PLAT 1,5€ ; AJOUTER DU BACON 1,8€ ; AJOUTER DES PATATAS BR

Joy Brussels Menu



DÉLICE D'AFRIQUE 10€ MADESUS
(HARICOTS ROUGES, SAUCE TOMATE)
BANANES PLANTAINS, PAIN ARTISANAL.

HORIATIKI – 9,60€ TOMATES,
CONCOMBRES, POIVRONS, OIGNONS,
OLIVES, ORIGAN, HUILE D'OLIVE.
AJOUTER DE LA FETA 1,5€

BURRATA SALADE 15€ BURRATA,
SALADE, CARPACCIO DE TOMATES,
PESTO VERT MAISON

SALADE DE MELON – 10,20€ DEMI
MELON, JAMBON ITALIEN, BASILIC,
MOZZARELLA

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Joy Brussels Menu



Joy Brussels

Av. Besme 129, 1190 Forest,
Belgium

Opening Hours:
Thursday 11:30-14:30 18:00-
22:30

Made with [Menu](#)

