

jiva

LE RESTAURANT

CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

CHEF PATISSIER – JUAN LEIRO

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment



Prix nets, service compris. Une liste des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires est disponible sur demande. Nous vous remercions de nous en informer. Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés. *All prices are inclusive of VAT at the prevailing rate. A list of products causing allergies or food intolerance is at your disposal on request. Please let us know about your special requirements. Our Chef works only with fresh products, our dishes are subject to change.*

Dans l'esprit d'un brunch...

En trois services

Viennoiseries, boissons chaudes et jus de fruits inclus

*A brunch spirit, in three courses
Viennoiseries, hot drinks and fruit juice included*

59,00 €

29,00 € (- 12 ans)

Les boissons

Drinks

Jus

- Jus d'orange frais
- Jus de pamplemousse frais
- Jus de pomme
- Jus de cranberry
- Jus de tomate

Cafés

- Café régulier ou décaféiné
- Expresso
- Double expresso
- Cappuccino
- Latte

Thés & Infusions

- Earl Grey
- Darjeeling
- Ceylan
- Gunpowder
- Thé vert menthe
- Verveine
- Tilleul
- Camomille
- Verveine menthe

Cocktails

- Le Mimosa – Prosecco, jus d'orange frais 12,00€
- Kir Royal 19,00€

Bulles

- Blanc - Champagne du moment 19,00 €
- Rosé - Maison Duval Leroy 20,00 €

Les entrées

Starters

Œuf Bénédicte

Au saumon fumé, épinards, sauce Hollandaise

Smoked salmon Bénédicte egg, spinach, Hollandaise sauce

Œufs au plat, persillade de girolles, jus court

Fried egg, chanterelle persillade, juice

Duo d'œufs mimosa

Nature et au lard, ciboulettes

Duo of mimosa eggs, plain and with lard and chives

Salade de sucrine façon César, blanc de volaille

Anchois, croûtons et parmesan

Caesar salad, poultry breast, anchovy, croutons and parmesan

Crèmeux de céleri

Mignon de râble de lapin

Creamy celeriac, rabbit saddle

Les plats

Mains

Truite rôtie

Déclinaison de courge, jus de volaille

Roasted trout, Squash declination, poultry sauce

Poitrine de porc confite, piperade et roquette

Braised Pork belly piperade and rocket salad

Raviole de ricotta et épinard, crème de parmesan et citron

Spinach and ricotta dumplings, parmesan cream and lemon

Les gourmandises

The delicacies

Tarte au chocolat de la maison Valrhona

Chocolate tart from Valrhona

Chou aux coings et chantilly au miel

Quince puff pastry and honey whipped cream

Saint Honoré aux fruits rouges

Red fruits Saint Honoré

Crêpe soufflée et crème brûlée

Soufflée crepe and creme brulee