

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 œufs

The eggs

Œuf Bénédicte

Au saumon fumé, épinards, sauce Hollandaise

Smoked salmon Bénédicte egg, spinach, Hollandaise sauce

Nuage d'œufs brouillés, émulsion crustacée

Scramble eggs, crayfish foam

Duo d'œufs mimosa

Nature et au lard, ciboulettes

Duo of mimosa eggs, plain and with lard and chives

Nos créations

Entrées

Tomates de collection, crémeuse de burrata et focaccia
Collection tomatoes, creamy burrata and focaccia

Salade de sucrine façon César, blanc de volaille
Anchois, croûtons et parmesan
Caesar salad, poultry breast, anchovy, croutons and parmesan

Cappuccino de légumes de saison glacés
Cold seasonal glazed vegetable cappuccino

Plats

Filet de bar snacké, tagliatelle de courgettes, émulsion olives curcuma
Snacked seabass fillet, zucchini tagliatelle, olive and curcuma emulsion

Epaule d'agneau rôtie, pommes de terre rattes, oignons grelots et champignons
Roasted lamb shoulder, ratte potatoes, onions and mushrooms

Raviole de ricotta et épinard, crème de parmesan et citron
Spinach and ricotta dumplings, parmesan cream and lemon

Les gourmandises

The delicacies

Le cube chocolat au cœur de vanille

Chocolate cube with a vanilla heart

Clafoutis de mirabelles, espuma crème brûlée

Mirabelle clafoutis, Catalan cream espuma

Fraicheur melon et fraises, granité menthe - citron

Strawberry and melon freshness, lemon and mint granita

Gâteau renversé aux abricots

Apricot reversed cake