

jiva

LE RESTAURANT

CHEF EXECUTIF – JEAN-FRANÇOIS VASSEUR

CHEF PATISSIER – JULIEN MEUNIER

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment



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 – Posecco, jus d'orange frais	12,00€
Kir Royal	19,00€

Bulles

Blanc – Maison Deutz Brut Classic	19,00 €	19,00 €
Rosé - Maison Duval Leroy	20,00 €	21,00 €
Blanc de blancs - Maison Le Brun de Neuville – Authentique	20,00 €	

Les œufs

The eggs

Œufs mollet croustillant

Crème de morilles

Crispy poached egg

Creamy morels

Œuf parfait

Petits pois moelleux en vinaigrette et en royale

Perfect egg

Green peas served with vinaigrette and custard

Œuf Florentine

Florentine eggs

Duo d'œuf mimosa, ciboulette et bacon

Mimosa style eggs, chives and bacon

Pressé de légumes d'été, pistou et roquette

Summer vegetables mille-feuille, pistou and arugula

Nos Créations

Main courses

Dos de cabillaud rôti,
Spaghetti de courgettes, sauce Homardine
*Roasted cod fillet,
Spaghetti of zucchini, Homardine sauce*

Cochon laqué,
Maïs dans tous ses états
*Glazed pork,
Corn in several ways*

Ravioles de ricotta et épinards
crème de Parmesan
*Ricotta and spinach ravioli
Cream of Parmesan*

Les gourmandises

The delicacies

Fraise, en glace et gel, crème basilic, huile d'olive, piment d'Espelette et sablé croquant
Strawberry, as an ice-cream and gel, basil, olive oil, Espelette chili and crispy biscuit

Flan pistache et framboise
Pistachio and raspberry flan

Brioche perdue, crème Anglaise et ananas caramélisé
French toast brioche, vanilla custard and caramelized pineapple

Brookie du Jiva, pâte à cookie cuite sur une pâte à brownie
Insert praline et glace vanille
*Jiva's brookie, cookie dough cooked on a brownie
Praline stuffing and vanilla ice-cream*