

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 poché, salade de haricots verts croquants, amandes
Oignons rouges en pickles

Poached egg, crispy green bean salad, almonds and red onion pickles

Œuf Bénédicte

Au saumon fumé, épinards, sauce Hollandaise

Smoked salmon Bénédicte egg, spinach, Hollandaise sauce

Nuage d'œufs brouillés

Piperade

Scramble eggs, Piperade

Duo d'œufs mimosa

Nature et au lard, ciboulette

Duo of mimosa eggs, plain and with lardo and chive

Nos créations

Main courses

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,

Gaufre de pomme de terre au chèvre

Cold deasonnal vegetable cappuccino, goat cheese waffle

Poisson du marché

Risotto de courgettes, citron, basilic

Daily market fish, zucchini risotto, lemon and basil

Viande du marché

Pressé de blettes et jeunes légumes

Daily market meat,

Chard et young vegetables

Ravioles de ricotta épinards

Crème de parmesan et citron

Spinach and ricotta dumplings, parmesan and lemon cream

Les gourmandises

The delicacies

Mousse aux 3 chocolats de la maison Valrhona

3 chocolates mousse from Valrhona

Brioche façon pain perdu, abricot rôti à la lavande

Brioche like a French toast, lavender roasted apricot

Tarte Bourdaloue poire, espuma crème brûlée

Pear Bourdaloue tart, Catalan cream espuma

Cheese cake exotique, mange et passion

Exotic cheese cake, mango and passion fruit