

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, gaufre de pommes de terre
Roquette et crème acidulée

Poached egg, potato waffle arugula and sour cream

Œuf Bénédicte

Au saumon fumé, épinards, sauce Hollandaise

Smoked salmon Bénédicte egg, spinach, Hollandaise sauce

Nuage d'œufs brouillés

Lomo Cecina et crostini de rilette de lard

Scramble eggs espuma, Lomo Cecina, crostini with bacon rilette

Œuf parfait en brioche et crème de champignons

Perfect brioche egg with mushrooms cream

Nos créations

Main courses

Salade de sucrine façon Caesar, blanc de volaille

Anchois, croutons et parmesan

Caesar salad, poultry breast, anchovy, croutons and parmesan

Soupe de courge, royale de foie gras et copeaux de marron

Squash soup, foie gras royal and chestnut shaving

Poisson du marché

Risotto de céleri au citron

Daily market fish, celery and citrus risotto

Viande du marché

Gâteau de tubéreux au cœur truffé

Daily market meats, turnip rooted mille-feuille with truffle heart

Ravioles de ricotta épinards

Crème de parmesan et citron

Spinach and ricotta dumplings, parmesan and lemon cream

Les gourmandises

The delicacies

Tarte chocolat pur Venezuela, crème glacée caramel

Venezuela chocolate tart, caramel ice cream

Pain perdu brioché, caramel beurre salé et glace vanille

French toast, salted butter caramel and vanilla ice cream

Tarte myrtilles, espuma poire et sorbet cassis

Blueberry tart, pear espuma, blueberry sorbet

Autour de l'exotique, glace banane passion

Exotic dessert, banana passion ice cream