

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

Bulles

Blanc – Maison Joseph Perrier – Royale Brut	19,00 €
Rosé - Maison Duval Leroy	20,00 €
Blanc de blancs - Maison Le Brun de Neuville – Authentique	20,00 €

Les œufs

The eggs

Œuf mollet croustillant

Chou-fleur et câpres

Crispy poached egg, cauliflower and capers

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

Œuf poché, anchois, croutons et parmesan

Caesar salad, poultry breast, poached egg, 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 aux agrumes et algues

Daily market fish, sea weed and citrus risotto

Viande du marché

Poêlée de légumes de saison

Daily market meat

Daily market meats, pan seared seasonal vegetables

Ravioles de ricotta - épinard

Crème de parmesan et citron

Spinach and ricotta dumplings, parmesan and lemon cream

Les gourmandises

The delicacies

Eclair au chocolat, glace chocolat
Chocolate éclair, chocolate ice-cream

Brioche perdu, glace vanille
French toast, vanilla ice cream

Bûche chocolat au lait exotique, coeur extra bitter
Exotic milk chocolate bûche, bitter heart

Crêpe soufflée
Espuma crème brûlée, caramel beurre salé
Soufflé crepe, Catalan cream, salted caramel