# Le Jöia

Bienvenue à notre table.

Notre carte suit les saisons et met à l'honneur des produits frais, cuisinés maison par le chef.

Nous sélectionnons des viandes certifiés AVS, dans le respect d'une cuisine engagée et authentique.

# Suggestion du midi

À découvrir sur notre ardoise

Plat 19 €

Entrée + Plat ou Plat + dessert 24 €

Entrée + Plat + Dessert 28 €

Burger du moment 15,90 €

# Menu enfant

15 €

Sirop à l'eau (parfum au choix)

Suprême de volaille rôti - Pommes de terre grenaille aux herbes

Dessert du moment

# Carte

## ENTRÉES

Œuf parfait - 12 €
Œuf cuit basse température, crème de parmesan, huile de truffe et tuile de bacon

Cromesquis de boeuf – 14 €
Cromesquis de bœuf, crème de moutarde et miel, graine de kasha

Gravlax de saumon et son ajo blanco – 16 €
Crème d'amande, gel de raisin rouge, pickles d'oignon rouge

## PLATS

Poisson du jour et son riz vénéré – 28 €
Poisson du jour, riz vénéré, sauce infusée au caviar de hareng fumé, pousse d'épinard.

Suprême d'automne – 27 €
Volaille rôtie, mousseline de mais, jus réduit aux châtaignes, potimarron rôti, croquant de sarrasin.

Agneau à la cuillère – 32 €
Viande confite 12 heures, jus réduit au thym frais et romarin, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive extra-vierge.

## FROMAGE

Sélection de fromage du moment – 12 €

## DESSERTS

Tiramisu façon Paris Brest – 9 €
Crème de praliné et éclat de noisette.

La poire en douceur – 10 €
Tartelette, frangipane, poire pochée et mousse de caramel beurre salé

L'alliance des douceurs – 12 €
Dacquoise, ganache montée chocolat, ganache vanille, tuile de cacao

# Menu

## 39,90 Euros

## ENTRÉES au choix

Œuf parfait
Œuf cuit basse température, crème de parmesan, huile de truffe et tuile de bacon

OU

Cromesquis de boeuf
Cromesquis de bœuf, crème de moutarde et miel, graine de kasha

OU

Gravlax de saumon et son ajo blanco – SUPPLÉMENT 2 €
Crème d'amande, gel de raisin rouge, pickles d'oignon rouge

## PLATS au choix

Poisson du jour et son riz vénéré
Poisson du jour, riz vénéré, sauce infusée au caviar de hareng fumé, pousse d'épinard.

OU

Suprême d'automne
Volaille rôtie, mousseline de mais, jus réduit aux châtaignes, potimarron rôti, croquant de sarrasin.

OU

Agneau à la cuillère – SUPPLÉMENT 4 €
Viande confite 12 heures, jus réduit au thym frais et romarin, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive extra-vierge.

## FROMAGE

SUPPLÉMENT 8 €

## DESSERTS au choix

Tiramisu façon Paris Brest
Crème de praliné et éclat de noisette.

OU

La poire en douceur
Tartelette, frangipane, poire pochée et mousse de caramel beurre salé

OU

L'alliance des douceurs – SUPPLÉMENT 2 €
Dacquoise, ganache montée chocolat, ganache vanille, tuile de cacao

Les dimanches, notre carte laisse place à la formule

# Brunch

32 €

## 1 Boisson chaude

## 1 Boisson froide

## Pain et brioche avec leur accompagnements

## TRIO d'ENTRÉES

Gravlax de saumon, crème fouettée au raifort et aneth

Velouté de potimarron, mousse de lait de coco et éclats de noisettes torréfiées

Croissant au beurre avec son effiloché de bœuf, pickles d'oignons rouges et moutarde à l'ancienne

## MET au choix

Œuf parfait, bacon de dinde et pancake

OU

Toast de saison

OU

Burrata gourmande de saison

## DESSERTS

Dessert du moment

# Accords fruités

8,90 €

COCKTAIL DU MOIS
Voir l'ardoise

SECRET GARDEN
Pomme, Poire, Fraise, Vanille

DREAM
Pomme, Pêche, Framboise, Grenadine

SUNRISE
Orange, Citron, Grenadine

# L'élégance

10,90 €

RUBIS INTENSE
Grenade, Citron, Zeste d'Orange, Menthe fraiche,
Grenadine, Eau pétillante

FIZZ GY
Ginger Beer, Yuzu, Citron, Vanille,
Menthe fraîche

GB SPARKLE
Ginger Beer, Citron, Basilic thaï frais

MINA
Limonade, Violette, Vanille, Citron

BREEZE
Maté, Coco, Citron vert, Sucre de Canne

# Douce Harmonie

10,90 €

HONEY BLOOM
Maté, Citron vert, Miel,
Eau pétillante, Glace pilée

CRYSTAL PEER
Maté, Poire, Citron, Miel,
Eau pétillante, Glace Pilée

Tous nos cocktails sont faits maison par notre mixologue

# Nos Boissons

## EAUX - SIROPS

EAU MICRO-FILTRÉE CASTALIE

| | |
|---|---|
| Eau plate Offert | |
| Eau pétillante | 4 € |
| La bouteille 77cl à discrétion pour 6 personnes | 6,50 € |

SIROPS

Cassis – Citron – Fraise – Framboise – Grenadine –
Menthe – Pamplemousse – Pêche – Violette – Vanille

| | |
|---|---|
| Sirop eau plate | 2,50 € |
| Diabolo | 3,50 € |

## SOFT DRINKS

EUSKOLA 4,50 €
Cola – Cola Zéro – Limonade 33 cl – Tea 25 cl

HYSOPE 4 €
Tonic – Tonic citron 20 cl

UMA 6 €
Ginger beer 33 cl

EL TONY MATE 33 cl 5,50 €

JUS DE FRUIT - JUSTE 4,50 €
Pomme – Ananas – Orange – Abricot – Mangue – Tomate 25 cl

NECTAR 5 €
Poire – Pêche de vigne 25 cl

## BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| Café simple – Allongé | 2,40 € |
| Café crème | 2,90 € |
| Café double | 3,90 € |
| Capuccino | 3,90 € |
| Chocolat chaud | 3,90 € |
| Thé | 3,90 € |