

Le jodia

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 certifiées 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 €

Menu enfant

15 €

Sirop à l'eau (parfum au choix)

Suprême de poulet rôti - Pommes de terre grenaille aux herbes

Mousse au chocolat

Carte

ENTRÉES

Œuf parfait et déclinaison de champignons - 15 €
Œuf cuit basse température, velouté de bolets, émulsion girolles et tuile de pain croustillante.

Vitelo tonnato - 18 €
Fines tranches de veau, crémeux au thon citronné et câpres.

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

PLATS

Dos de cabillaud en croute de noix et panais - 29 €
Poisson étuvé, croute croustillante aux noix, purée de panais vanillée et émulsion au citron vert.

Suprême de volaille au jus de cassis - 27 €
Volaille rôtie, jus corsé réduit au cassis, mousseline de patates douces au lait de coco et curry vert.

Agneau à la cuillère - 34 €
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- 12 €
Crème de praliné et éclat de noisette.

Tarte pomme Granny Smith- 12 €
Sirop d'érable, pain d'épice et chantilly maison.

Les dimanches, notre carte laisse place à la formule

Brunch

32 €

1 Boisson chaude

1 Boisson froide

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

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

OU

Tarte pomme Granny Smith
Sirop d'érable, pain d'épice et chantilly maison.

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 fraîche,
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 €