

# Jòia

PAR  
HÉLÈNE DARROZE

# SI CE N'EST PAS LE BONHEUR, ÇA Y RESSEMBLE...

Ce *motto* m'a guidé toute ma vie et maintenant plus que jamais il est au cœur de ma démarche. Après dix-huit années de grands moments gastronomiques, j'ai voulu créer au *39 rue des Jeûneurs* en un lieu insolite, *qui parle de mes racines et vous donne des ailes* ; Une adresse de quartier propice aux rencontres et *au partage, aux confidences* comme *aux rassemblements*, au temps pour soi et avec les autres.

Une maison de goût qui réconcilie *exigence et simplicité*, petits plats d'ici et délices d'ailleurs, *recettes de grands-mères* et cocktails *haute couture* ; un lieu de vie épicurien et élégant, dans lequel tisser des liens et partager de bons moments. Nourri de toutes mes expériences, un lieu qui rassemble et me ressemble. Je vous invite chez moi, vous êtes ici chez vous.

— *Hélène Darroze*

# NOS COCKTAILS SIGNATURE

## HONEY ARMAGNAC

16

*Entre intensité, fraîcheur et gourmandise.*

Bas-Armagnac Darroze Mixologie VS, jus de citron,  
sirop Miel - Pêche, eau pétillante.

## MADAME SPRITZ

16

*Le Spritz classique revisité avec une touche plus florale.*

Bas-Armagnac 8 ans maison Darroze, liqueur St Germain,  
Apérol, Prosecco Treviso Rustico.

## GIOIA

16

*Désaltérant, aromatique aux saveurs d'agrumes.*

Vodka, Vermouth Blanc, sirop de Bergamote à la graine  
de fenouil, soda au pamplemousse rose

## MARGARITA MEZCAL

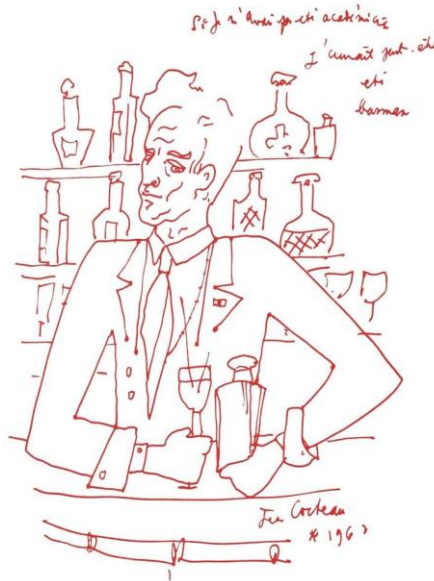
16

*Des saveurs fumées et épicées qui se marient pour donner  
puissance et énergie en bouche.*

Mezcal, triple sec, sel et piment d'Espelette

# QUELQUES TAPAS À PARTAGER

Tortilla de pomme de terre du jour baveuse	Pour 2 pers. 12 Pour 4 pers. 20
Sardinillas, pain de campagne toasté, beurre au piment d'Espelette	15
Pimientos de padron à la fleur de sel	8
Notre terrine de campagne	14



# **LE MENU D'HÉLÈNE**

**3 HORS-D'ŒUVRE À PARTAGER**

**1 PLAT DE PARTAGE**

**2 DESSERTS À PARTAGER**

**Pour la table entière uniquement  
85 euros par personne**

## LES HORS D'OEUVRES

Betteraves rôties encore croquantes, rhubarbe confite et burrata crémeuse	18
L'os à moelle grillé, petits pois à la française et herbes fraîches, pain de campagne toasté	20
Terrine de foie gras de canard des Landes confit au baies de Timut, chutney de fruits de saison	22
Asperges blanches des landes « Belles du Marsan », œuf mollet et papatxa, condiment moutardé	26
Riz Vialone Nano de Veneto à l'encre de seiche, carpaccio de langoustine bretonne, coriandre fraîche	27

## LES PLATS DE RÉSISTANCE

Poisson du jour et légumes de saison, selon les arrivages	
Pates du moment	22
Faux-filet de bœuf Salers du Cantal mûré, échalotes confites au vin rouge et à la moelle de bœuf	35
Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz à l'espagnole, ail frit, piment d'Espelette et persil plat	pour 2 pers. 70
Côte de veau basque, asperges vertes de Provence et champignons de saison, jus court au vin jaune d'Arbois	pour 2 pers. 81

## ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre croustillantes au brebis basque et romarin frit	8
Jeunes carottes au miel et à la feuille de laurier	8
Polenta de maïs Grand Roux crémeuse au parmesan	12

## LES DESSERTS

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, chutney de fruits du moment, pain maison aux fruits secs	12
Île flottante au caramel beurre salé, crème anglaise à la fève de Tonka, amandes effilées	12
Goxua Basque, rencontre entre le tiramisu et la crème brûlée	12
Moelleux au chocolat noir d'Équateur Guayaquil, glace à la vanille de Madagascar torréfiée	14
Pavlova aux fraises Gariguettes et à la rhubarbe, chantilly au thym-citron et à la vanille de Madagascar	14
Tarte tatin aux pommes Chanteclerc et glace au lait ribot	<b>pour 2 pers. 24</b>
Notre baba « signature » imbibé à l'armagnac Darroze, crème montée à la fleur de Sureau	<b>pour 2 pers. 28</b>

### ***A propos de l'origine de nos viandes,***

*Bœuf, veau : naissance, élevage et abattage : Franc*

# LES SOFTS

## MOCKTAILS

VIRGIN BASIL SMASH	10
Sirop basilic maison, citron vert, tonic Méditerranée	
SHIRLEY NON PLUS	10
Soda pamplemousse, sirop de bergamote	
VIRGIN NEGRONI	12
Apéritivo sans alcool, jus de citron, tonic Méditerranée	

## BOISSONS FRAICHES

Abricot	250ml	6,8
Tomate	250ml	8
Fraise Gariguette	250ml	9
Framboise	250ml	9

## THÉS

Genmaïcha – Japon	5,5
Kinihira – Rwanda	5,5

## CAFÉS

Expresso	3,5
Macchiato	4,8
Double expresso	5,5
Cappuccino	7

## INFUSIONS

Verveine – Tilleul	5,5
--------------------	-----