

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

Pimientos de padron à la fleur de sel	8
Tortilla de pomme de terre du jour baveuse	Pour 2 pers. 12 Pour 4 pers. 20
Assiette de fromages basques sélectionnés par Beñat	?
Notre terrine de campagne	14
Sardinillas, pain de campagne toasté, beurre au piment d'Espelette	15
Assiette de jambon 50% Ibérique Cebo de Campo	18



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

Œufs mimosa aux anchois de Cantabrie,
piment Guindilla, mélange d'herbes ?

Melon Charentais, lamelles de fenouil, burrata crémeuse ?

Tomates « cœur de bœuf », ventrèche de thon de chez
Ortiz, piments doux des Landes ?

Terrine de foie gras de canard des Landes confit
aux baies de Timut, chutney de fruits de saison ?

Tartelette aux champignons des bois, foie gras
de canard des Landes rôti, jaune d'œuf coulant ?

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Tomate farcie des légumes confits d'une ratatouille,
riz sauté aux pistils de safran ?

Thon blanc de Saint Jean de Luz, piperade
au piment doux des Landes ?

Merlu de Saint Jean de Luz,
haricots tarbais aux piquillos del piquillo et chorizo ?

Joue de bœuf confit au vin rouge de Madiran,
Echalotes et oignons à la graisse de canard ?

Poulette jaune de chez Garat cuisinée
aux citrons confits, olives Taggiasche et romarin **pour 2 pers.**

Côte de cochon Duroc rôtie à l'os, coques marinières
jus au persil plat ?

ACCOMPAGNEMENTS

Sucrine de pleine terre en vinaigrette et
herbes aromatiques 6

Pommes de terre croustillantes au brebis basque,
romarin frit 8

Jeunes carottes au miel et aux graines de cumin

Polenta crémeuse de maïs Grand Roux
au Parmegianno Reggiano 8

LES DESSERTS

Turron glacé aux fruits secs, réduction de jus d'abricot
à l'Armagnac Darroze 12

Goxua Basque, rencontre entre le tiramisu
et la crème brûlée 12

Cheesecake Basque aux zestes de citron,
coulis de fruits de saison 12

Mousse au chocolat noir Guayaquil d'Équateur,
piment d'Espelette et cacahuètes de Souston 12

Pavlova aux figues, chantilly à la feuille de figuier 14

Notre baba « signature » imbibé à
l'armagnac Darroze, crème montée
à l'amande et cerises fraîches **pour 2 pers. 28**

A propos de l'origine de nos viandes,

Bœuf, veau : naissance, élevage et abattage : France

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
Apéritif sans alcool, jus de citron, tonic Méditerranée	

BOISSONS FRAICHES

Abricot	250ml	6,8
Tomate	250ml	8
Fraise Gariguet	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
--------------------	-----