

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

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, Sherbet de Bergamote,
soda au pamplemousse rose

ROUGE SIGNATURE

16

*Délicatement parfumé et désaltérant, il exhale de belles notes
d'amandes et de cerises croquante*

L'épine, un apéritif à base de vin de prunelier, gin, tonic, et liqueur
de cerise

HANKY PANKY

16

*Gin et vermouth doux. Ensemble avec la fraîcheur de l'eucalyptus
et la douce acidité du balsamique.*

Gin, Vermouth infusé à l'Eucalyptus, sirop de cardamome noire
et vinaigre Balsamique

QUELQUES TAPAS À PARTAGER

Guacamole par vos soins 12

Sardinillas, pain de campagne toasté,
beurre au piment d'Espelette 15

Fried chicken, mousseline au cumin, citron vert brûlé 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**

LA CARTE

LES HORS D'OEUVRES

Couteaux à peine saisis au vin blanc, sauce vierge aux piquillos et citrons confits	17
Comme un sashimi de thon rouge de Saint-Jean de Luz, melon « piel de sapo », vinaigrette ponzu	22
Salade de tomates d'antan, sauce tonnato, mimosa d'œufs et chapelure de pain	15
Burrata crémeuse, betteraves multicolores, vinaigrette à l'estragon	16
Terrine de foie gras de canard des Landes au poivre Timut	22

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Courgettes-fleurs farcies de brocciu, et menthe, passato de tomates San Marzano	24
Poulpe de roche entier rôti, sauce chipotle, olives taggiasches, poivrons et coriandre fraîche	pour 2 pers. 76
Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz à l'espagnole, ail frit, piment d'Espelette et persil plat	pour 2 pers. 72
Côte de veau de lait « à la milanaise », crème citronnée, roquette sauvage au parmesan	pour 2 pers. 68
Fricassée de poulet jaune des Landes au citron confit et olives Kalamata	pour 2 pers. 70
Epaule de cochon de lait confite, câpres à queue, tomates datterino et basilic	pour 2 pers. 72

ACCOMPAGNEMENTS

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

LES DESSERTS

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, chutney de fruits du moment, pain maison aux fruits secs	12
Pour les amateurs de chocolat, coupe « tout chocolat »	14
Fruits rouges et noirs, fromage blanc, miel de montagne	12
Clafoutis aux reines claudes, crème glacée à la fleur de lait	14
Pavlova aux figues de Solliès, crème montée aux citrons verts et jaunes	14
Notre baba « signature » imbibé de l'armagnac Darroze 4 ans d'âge, crème montée au poivre de Sichuan	pour 2 pers. 28

A propos de l'origine de nos viandes,

Quasi de veau : Naissance : Belgique / Elevage : Pays-Bas

Cochon de lait, côte de veau, volaille : naissance, élevage et abattage : France

CHAMPAGNE

12 cl

Champagne Lebeau-Batiste, Brut Tradition
NM, Côteau Sud d'Épernay, France

20

VINS BLANCS

12 cl

Le Blanc d'Alain Brumont, Pacherenc du Vic Bilh
2024, France

8

Guy Bocard, Bourgogne Côte d'Or
2023, France

14

Bellivière, L'Effraie, Côteau-du-Loir
2022, Vallée de la Loire, France

14

Camin Larredya, La Part d'Avant, Jurançon sec
2024, Sud-Ouest, France

14

Domaine des Ormousseaux, Côteaux du Giennois,
2021, Vallée de la Loire, France

15

VINS DOUX, FORTIFIES & OXYDATIFS

	6cl	12cl
Domaine Casenobe, Rivesaltes 1977, Sud-Ouest, France	15	30
Vinmouth, Vermouth, Gamay Vallée de la Loire, France	10	18

VINS AU VERRE

VIN ROSÉ

12 cl

Clos Cibonne, Cuvée Tibouren
2023, Côte de Provence, France

14

VINS ROUGES

12 cl

Domaine des Verdots, L'imprévu
2023, Sud-Ouest, France

11

Château Boujac, Cuvée Sargha
2022, Sud-Ouest, France

14

Domaine Combier, Crozes Hermitage
2022, Rhône, France

15

Alex Gambal, Haute Côte de Nuits
2023, Bourgogne, France

16

Clos Cibonne, Cuvée Tibouren,
2023, Côtes de Provence

16

Château Montus, Cuvée XL, Madiran
2016, Sud-Ouest, France

30

LES SOFTS

MOCKTAILS

VIRGIN BASIL SMASH	10
Sirop Basilic Maison, Citron Vert, Soda Concombre	
SHIRLEY NON PLUS	10
Soda Pamplemousse, sirop de bergamote	

BOISSONS FRAICHES

Ananas Victoria,	250ml	7,5
Poire Williams	250ml	7,5
Cranberries	250ml	7,5
Tomate	250ml	8

THÉS

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

CAFÉS

Assemblage Hélène Darroze x Le Café Alain Ducasse

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

INFUSIONS

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

LE BRUNCH

SUR VOTRE TABLE

Baguette, beurre demi-sel échiré, confiture du moment
Notre chocolatine
Le smoothie du jour
Une boisson chaude au choix (un café filtré, ou un thé)

À PARTAGER

La planche de charcuterie de chez Oteiza
Le pot de ricotta fouetté au miel
Salade de saison

LE PLAT AU CHOIX

Œufs frit, seiche pochée dans une réduction de Ttoro, polenta crémeuse
ou
Ribs de porc caramélisés, mousseline de pomme de terre
et pimientos del Padron
ou
Brouillade d'œufs, asperges vertes des Landes, émulsion ail des ours

DESSERTS À PARTAGER

Cookie du moment
Riz au lait à la cardamome et au caramel, derniers agrumes de la saison
Salade de fruits de saison