

Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE



Jean Cocheau
* 1962

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*

A PARTAGER PENDANT L'APERITIF

Guacamole par vos soins	12
Sardinillas, pain de campagne toasté, beurre au piment d'Espelette	16
Fried chicken, mousseline au cumin, citron vert brûlé	14
Croquetas à la cecina de bœuf	12



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

HANKY PANKY

16

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

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

LES HORS D'OEUVRES

Couteaux à peine saisis au vin blanc, sauce vierge autour de piquillos et citrons confits	17
Comme un sashimi de thon rouge de Saint-Jean de Luz, radis multicolores et vinaigrette ponzu	18
Tartare de veau façon vitello tonnato mimosa de blanc d'œufs aux câpres	20
Burrata crémeuse, salade de petits pois et kiwi de l'Adour au wasabi frais	18
Asperges blanches des Landes « La Belle de Marsan » œufs de truite, vinaigrette des épluchures	22
Terrine de foie gras de canard des Landes au poivre Timut	22

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Gnocchis de brocolis, émulsion au bleu de brebis, noisettes torréfiées	25
Paleron de veau cuit en basse température légumes de saison, sauce au vin jaune	32
Ttoto comme on le fait à Saint-Jean de Luz, rouille safranée	pour 2 pers. 62
Merlu de Saint-Jean de Luz, trié par Thomas, cuisiné à l'espagnole, pomme de terre « a murro »	Pour 2 pers. 72
Épauole d'agneau de lait confite, garniture printanière vrai jus	pour 2 pers. 86
Volaille entière jaune des Landes, polenta crémeuse, salade fraîche de cresson	pour 2 pers. 80

LA CARTE

LES DESSERTS

Ardi Gasna sélectionné par Beñat, chutney de fruits du moment, pain maison aux fruits secs	12
Coupe tout chocolat : crème, mousse, crumble et sauce	14
Riz au lait crémeux à la vanille et au caramel, les derniers agrumes de la saison	12
Pavlova aux fraises, comptée de rhubarbe, chantilly à la verveine	14
Notre baba « signature » imbibé au citron et à la vanille, chantilly au poivre de Sichuan, servi avec l'armagnac Darroze 4 ans d'âge	28

LE MENU SIGNATURE

**3 HORS-D'ŒUVRE À PARTAGER
2 PLATS DE RÉSISTANCE
2 DESSERTS À PARTAGER**

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

LES SOFTS

MOCKTAIL

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
Fraise Gariguette	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
--------------------	-----

Sejdi n' Amri q'eti acak'ini az

J'ama'it q'et. et

eti
barman



Jen Cochean
* 1962

CHAMPAGNE

12 cl

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

20

LES VINS DU MOIS

Disponible au déjeuner

Domaine Clos de l'Ours, Côtes de Provence, 2021
Cuvée Agachon, Rouge

7

Domaine Clos de l'Ours, Côte de Provence, 2023
Cuvée Milla, Blanc

7

VINS BLANCS

12 cl

Domaine Les Pierres Écrites Montlouis sur Loire
2022, Vallée de Loire, France

10

Bellivière, Les Rosiers, Jasnières,
Vallée de la Loire, 2022 France

14

Domaine Clos Basté, Pacherenc du Vic Bilh
Blanc Sec 2022, Sud-Ouest, France

14

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

15

Clos Lapeyre, Jurançon Sec, Cuvée Matoulan
2018, Sud-Ouest, France

15

VINS AU VERRE

VIN ROSÉ

12 cl

Clos de l'Ours, « L'Accent »
2023, Côte de Provence, France

10

VINS ROUGES

12 cl

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

11

Combel La Serre, Au Cerisier, Cahors,
2022, Sud-Ouest, France

13

Domaine Henri & Gilles Buisson
2022, Bourgogne, France

14

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

14

Domaine Combier, Crozes Hermitage
2022, Rhône, France

15

Clos Cibonne, Cuvée Tibouren,
2023, Côtes de Provence

16

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

30

LE BRUNCH

SUR VOTRE TABLE

Baguette, beurre demi-sel échiéré, confiture de citrons et écorses confites
Le smoothie du jour
Une boisson chaude au choix (un café filtré, ou un thé)

À PARTAGER

Terrine de campagne, abricots secs et noisettes du piémont
Salade de jeunes endives croquantes, bleu de brebis fumé,
et noix du Périgord
Gravelax de truite de Banka aux baies roses, crème aux herbes,
galettes de sarrazin

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
Risotto de petits pois au mascarpone, émulsion à l'estragon

DESSERTS À PARTAGER

Cookie du moment
Riz au lait crémeux, pomme fruit rôtie aux épices, caramel beurre salé
Salade de fruits de saison