

Jòia

PAR
HÉLÈNE DARROZE



Jean Cocteau
* 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*

NOS COCKTAILS SIGNATURE

MADAME SPRITZ

16

Le Spritz classique revisité avec une touche plus florale.

Bas-Armagnac 4 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 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
Txisora juste grillée	16





la
digestion
~

Je Croteau
* 1962

LE MENU D'HÉLÈNE

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

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

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	22
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

Courgettes-fleurs farcies de brocciu, olives Taggiasche et menthe, passato de tomates San Marzano	24
Kefta de sardines façon puttanesca aux câpres et olives Taggiasche	26
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
Poulet jaune du Pays Basque, asperges vertes et morilles, sauce au vin jaune d'Arbois	40 pour 2 pers. 80
Epaule de cochon de lait confite aux olives taggiasche, datterino et basilic	pour 2 pers. 72

LA CARTE

ACCOMPAGNEMENTS

Patata « a murro », oignons rouges et romarin frit	8
Jeunes carottes au miel et à la feuille de laurier	8
Polenta crémeuse au brebis basque	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
Riz au lait crémeux à la cardamome et au caramel, derniers agrumes de la saison	12
Pavlova aux fraises, compotée de rhubarbe, verveine	14
Mille-feuille « minute » aux cacahuètes de Soustons	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, poulet : naissance, élevage et abattage : France

CHAMPAGNE

12 cl

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

20

LE VIN DU MOIS

Disponible au déjeuner

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

7

VINS BLANCS

12 cl

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

10

Gardiès, Glacières, Côtes du Roussillon, Roussillon,
France

13

Guy Bocard, Bourgogne Côte d'Or,
2023, France

14

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

6cl

12 cl

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

11

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

13

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

14

Domaine Combier, Crozes Hermitage
2022, Rhône, France

15

Domaine Matrot, Maranges « Vieilles Vignes »,
2023, Bourgogne, France

16

Clos Cibonne, Cuvée Tibouren,
2023, Côtes de Provence

16

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

15

30

LES SOFTS

MOCKTAIL

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

BOISSONS FRAICHES

Ananas Victoria,	250ml	7,5
Poire Williams	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,
--------------------	----

LE BRUNCH

SUR VOTRE TABLE

Baguette, beurre demi-sel échiré, confiture du moment
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
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