

# 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 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

Guacamole par vos soins 13

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

Fried chicken, mousseline au cumin,  
citron vert brûlé 14

Notre terrine de campagne 14





la  
digestion  
~

Je Croteau  
\* 1962

# **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'OEUVRE

Noix de coquilles St-Jacques contisées de lard fumé  
croustillant, pickles de patate douce et noisettes  
du Piémont au jus de volaille acidulé **18**  
(Noix supplémentaire 9€)

Comme un sashimi de thon rouge de Saint-Jean  
de Luz, radis multicolores, vinaigrette ponzu **22**

Betteraves rôties et crème crue à l'anguille  
fumée, œufs de brochet et oseille **16**

Potimarron et girolles rôties, burrata  
crémeuse et graines de courges torréfiées **19**

Terrine de foie gras de canard des Landes  
au vin des Dieux **22**

## LES PLATS DE RÉSISTANCE

Risotto de petit épeautre aux agrumes et  
topinambours, pickles maison et main de Buddha **22**

Chou farci de homard bleu, beurre blanc  
au yuzu kosho **36**

Merlu de ligne de Saint-Jean de Luz à l'espagnole,  
ail frit, piment d'Espelette et persil plat **pour 2 pers. 70**

Faux-filet de bœuf Salers du Cantal mûré, échalotes  
confites au vin rouge et à la moelle de bœuf **35**

Poulette jaune des Landes briochée de foie gras  
de canard et champignons des bois sous la peau **40**

Epaulé de cochon de lait confite, câpres à queue, tomates datterino et  
basilic **pour 2 pers. 73**



## 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
Biscuit marron, crémeux aux citrons et crème de marron	14
Crumble aux pommes Chanteclerc et gingembre confit, glace au lait	14
Pavlova à la clémentine corse, chantilly à la vanille de Madagascar	14

Notre baba « signature » à l'orange imbibé  
d'armagnac Darroze, crème montée à la  
fleur d'oranger

**pour 2 pers. 28**

L'incontournable mille crêpes au matcha, crème  
citronnée

**12**

L'expresso Martini

**16**

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

*Bœuf, cochon de lait, volaille : naissance, élevage et abattage : France*

# LES SOFTS

## MOCKTAILS

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

## 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

*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