



Neva
CUISINE

Neva

CUISINE

La Neva n'est plus seulement un fleuve russe passant à Saint-Pétersbourg . Elle est aussi ce restaurant, installé au bord de la rue de Saint-Pétersbourg et tenu par Beatriz Gonzalez.

Lieu désormais reconnu de la bistronomie parisienne, nous proposons une cuisine française de saison et créative, inspirée de touches mexicaines. Côté décor, on pénètre dans un univers intime et discret, chic et sobre : parquet foncé, banquettes et suspensions élégantes et esprit bistro 1900.



À la tête des restaurants Neva Cuisine (8e) et Coretta (17e), la plus parisienne des cheffes mexicaines renoue enfin avec ses origines.

Beatriz Gonzalez a grandi dans les deux restaurants de ses parents sur l'île de Cozumel au Mexique. À 18 ans, elle rejoint la France pour intégrer le très prestigieux Institut Paul Bocuse et tombe en amour pour la gastronomie française, qu'elle transcende dans ses deux établissements parisiens ouverts avec son mari Matthieu Marcant.

Taco Mesa symbolise donc un retour aux sources pour cette fille de restaurateurs mexicains.

PRIVATISATION DE L'ESPACE

Vous pouvez privatiser notre restaurant tous les jours de la semaine.

Au déjeuner ou au dîner.

SURFACE	CAPACITÉ COCKTAIL	CAPACITÉ REPAS ASSIS	TARIF
80 m2	65	55	1500 €

N O S R E P A S

Nous cuisinons avec des produits de saison au moment où ils sont les plus savoureux, la carte est donc sujette à des ajustements.

Vos invités choisissent sur place parmi deux choix d'entrées , plats et desserts. La cuisine s'adapte, bien sûr, aux différents régimes alimentaires et aux allergies. Nous avons uniquement besoin d'être prévenus en amont.

Nous acceptons toute modification du nombre de convives jusqu'à deux heures avant votre arrivée.

Passé ce délai, nous nous réservons le droit de facturer les menus des personnes manquantes.

Pris de vente en euros TTC taxes et service compris.



MENU OPÉRA

AMUSE BOUCHE DU MOMENT

Maquereau à la flamme

Salade de pomme de terre, yaourt fumé, salicorne, pickles de Granny Smith au wasabi

OU

Salade de radis multicolore au galanga

Spaghettis d'encornets, pamplemousse, saucisson de boeuf fumé

ENTRÉE

PLAT

Poisson du jour

Céleri rôti, tombée d'oseille, confit d'oignon, sauce beurre blanc au miso

OU

Caille rôtie

Cuisine confite au gras de canard, risotto d'épeautre, tombée de blette au sumac, courge butternut, jus de volaille

DESSERT

Palet au chocolat Spinto 70%

Tuile croustillante, sablé chocolat noir fleur de sel, ganache de pruneau mariné au café, cognac et citron vert

OU

Carrot Cake

Tuile chocolat blanc, pickles de gingembre, crème de yaourt grec, gel kalamantsi, sorbet clémentine carotte

Possibilité de remplacer l'un des desserts par la Sphère au chocolat Guanaja Signature (+3€)

MIGNARDISE DU MOMENT

Au tarif de 50€

Supplément fromages affinés du moment +12€



MENU NEVA

AMUSE BOUCHE DU MOMENT

ENTRÉE

Magret de canard mariné aux quatre épices

Coing confit, mûre fraîche, pignons e pain,
vinaigrette sésame noir et sureau

OU

Oeuf Parfait 63°

Crème de panais, choux de Bruxelles, jus de
veau à l'ail noir

PLAT

Poisson noble du Jour

Ballotine de choux, topinambours et kombu,
espuma de moule au safran, tartare de
moule shiitake, sauce grenobloise

OU

Ris de veau crousti-fondants Signature

Betterave glacée à la groseille et à
l'arroche rouge, jus de veau

DESSERT

La Sphère déstructurée au chocolat Guanaja

Façon Tatin

OU

Tartelette aux figues

Pâte sucrée, crème à l'amande et noix de
muscade, figue rôtie, compotée de figues,
glace amande

MIGNARDISE DU MOMENT

Au tarif de 64€

Supplément fromages affinés du moment +12€



MENU DÉGUSTATION

Composé des dernières créations de la cheffe

Menu découverte en six séquences

AMUSE BOUCHE

PREMIÈRE ENTRÉE

SECONDE ENTRÉE

POISSON

VIANDE

PRÉ-DESSERT

DESSERT

MIGNARDISE

Au tarif de 80€

Disponible uniquement le soir



LE VIN

FORFAIT VIN TERROIR

Sélection par nos soins
de petits vigneron talentueux
1 Bouteille vin / 3 convives
Eau et café à discrétion

28€ / Convive

Selon arrivage et stock:

Saint Emilion
Medoc
Cairanne
Vouvray
Maranges
Rully

FORFAIT VIN CUVÉE

Sélection de belle cuvée
d'appellations reconnues
1 Bouteille vin / 3 convives
Eau et café à discrétion

38€ / Convive

Selon arrivage et stock:

Châteauneuf du Pâpe
Saint Julien
Chablis 1er Cru
Saint-Joseph
Marsannay
Saint Romain

FORFAIT VIN EXCEPTION

Sélection des meilleurs cuvées de
vigneron reconnus
1 Bouteille vin / 3 convives
Eau et café à discrétion

49€ / Convive

Selon arrivage et stock:

Côte Rotie
Morey Saint Denis
Givry 1er Cru
Volnay 1er Cru
Saint Emilion Grand Cru
Condrieu

BOISSONS

FORFAIT CHAMPAGNE PANNIER

1 Bouteille / 3 convives
Eau et boissons chaudes à discretion
31€ / convives

FORFAIT SOFT

Eaux, soft et boissons chaudes à
discretion
15€ / convives