



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 | 1200 € |

N O S R E P A S

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

P O U R L E S G R O U P E S

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 prévenu en amont.

Pris de vente en euros TTC service compris.

Neva
C U I S I N E

MENU OPÉRA

AMUSE BOUCHE DU MOMENT

ENTRÉE

Velouté de cresson

Tarama aux oeufs de cabillauds fumés,
perles de Japon au yuzu

OU

Sashimi de Dorade Royale

Gomadofu, salase d'algues wakame et kombu,
poudre nori, vinaigrette soja et gingembre

PLAT

Poisson du jour

Panais caramélisé, purée de panais, sponge
cake au persil, oseille, citron confit,
beure aux herbes

OU

Magret de canard laqué à l'orange

Gnocchis de patates douces, crème de
patate douce au soja, mousse café Kaffa,
jus de volaille aux quatre épices

DESSERT

Entremet Café Kaffa

Tuile cacao, brownie chocolat et noix,
crème vanille, insert praliné noisette
cajou café Kaffa, glace café Kaffa

OU

Tartelette Kiwi

Pâte pistache, confiture kiwi, kiwi infusé vanille
et cardamome, ganache chocolat blanc yuzu,
sorbet aux herbes

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

MIGNARDISE DU MOMENT

Au tarif de 46€

Supplément fromages affiné du moment +12€

MENU NEVA

AMUSE BOUCHE DU MOMENT

ENTRÉE

Saint Jacques à la Plancha
Céleri fondant, oignons caramélisés,
émulsion noisette

OU

Oeuf parfait 63°
Crème de cèpe, tombée de champignon, chou
de Bruxelles confit au gras de canard,
sauce vigneronne

PLAT

Pêche du jour (ex, filet de Saint Pierre)
Carottes fanes rôties, coulis de fanes de
carottes, moules au curcuma,
crumble olive kalamata

OU

Ris de veau crousti-fondants Signature
Coco de Paimpol, tomate séchée, vierge
de tomate et chorizo, cébette
jus de viande au nori

DESSERT

La Sphère déstructurée au chocolat Guanaja
Façon Poire Belle Hélène,
glace à la vanille de Madagascar

OU

Gâteau yaourt à l'Orange
Confiture Orange au Grand Marnier, crème
montée à l'orange, glace yaourt sésame noir

MIGNARDISE DU MOMENT

Au tarif de 57€

Supplément fromages affiné 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 70€

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

25€ / 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

33€ / Convive

Selon arrivage et stock:

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

FORFAIT VIN EXCEPTION

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

45€ / Convive

Selon arrivage et stock:

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

COUPE DE CHAMPAGNE PANNIER MILLÉSIME 2015 + 14€

BOISSONS

FORFAIT CHAMPAGNE PANNIER

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

FORFAIT SOFT

Eau et boissons chaudes à discretion
8€ / convives