



Neva
CUISINE

Neva C U I S I N E

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.

P R I V A T I S A T I O N D E L ' E S P A C E

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

Au déjeuner ou au dîner.

S U R F A C E	C A P A C I T É C O C K T A I L	C A P A C I T É R E P A S A S S I S	T A R I F
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 24 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.



FORMAT COCKTAIL

Composé d'une sélection de bouchées salées et de bouchées sucrées

5 BOUCHÉES SALÉES
ET
3 BOUCHÉES SUCRÉES

Au tarif de 50€ /
personne

8 BOUCHÉES SALÉES
ET
4 BOUCHÉES SUCRÉES

Au tarif de 80€ /
personne

Disponible uniquement lorsque le restaurant est privatisé.

Nous pouvons adapter le nombre et le type de bouchées.
N'hésitez pas à nous le demander lors de la prise de réservation.



M E N U O P É R A

A M U S E B O U C H E D U M O M E N T

E N T R É E

Tataki de Boeuf « Simmental »

Faux - filet Simmental, curry vert de cresson,
sommités de brocolis, pickles d'échalotes

OU

Courge Butternut rôtie

Suprêmes d'orange caramélisés au miel de
fleur, pecorino, huile d'olive à l'orange

P L A T

Pêche du jour

Poêlée de légumes, salsifis, carottes, choux
de Bruxelles, navets, sauce Hollandaise à la
bisque de langoustine

OU

Nikuman, Brioche farcie au cochon

Shiitake, poireaux, tombée de choux
blanc, graines de sésame «Umiboshi », jus
à la moutarde

D E S S E R T

Tarte fine orange, pamplemousse, kaki

Pâte feuilletée, crème pâtissière
cannelle, compotée d'agrumes,
kaki flambé, sorbet citron

OU

Kiwi, aloe vera, citron vert

Kiwi mariné au citron vert, dacquoise aux
amandes, gel citron vert,
mousse et sorbet à la menthe

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

M I G N A R D I S E D U M O M E N T

Au tarif de 46€

Supplément fromages affinés du moment +12€

M E N U N E V A

A M U S E B O U C H E D U M O M E N T

E N T R É E

Vitello Tonnato

Quasi de Veau basse température, radis d'hiver, pickles de graines de moutarde, sauce Tonnato

OU

Velouté de Yacon

Moules et coques marinières, condiment ail noir

P L A T

Saint-Jacques à la plancha

Topinambours rôties, purée de pomme de terres fumée, poire Comice poêlée, émulsion de beurre noisette vanillé

OU

Ris de veau crousti-fondants *signature*

Endives braisées au cacao, crème de marrons, champignons bruns, jus de veau

D E S S E R T

Baba au gin et aux agrumes

Citron confit, gel clémentine, chantilly vanillée, sorbet yuzu - menthe basilic

OU

Sphère déstructurée au chocolat *signature*

Crumble café, chantilly mascarpone, caramel au café, glace amande - vanille

M I G N A R D I S E D U M O M E N T

Au tarif de 58€

Supplément fromages affinés du moment +12€



M E N U D É G U S T A T I O N

Composé des dernières créations de la cheffe
Menu découverte en six séquences

A M U S E B O U C H E

P R E M I È R E E N T R É E

S E C O N D E E N T R É E

P O I S S O N

V I A N D E

D E S S E R T

M I G N A R D I S E

Au tarif de 65€

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 1^{er} Cru
Volnay 1^{er} Cru
Saint Emilion Grand Cru
Condrieu

B O I S S O N S

FORFAIT CHAMPAGNE

Coupe de champagne
18€ / convive

FORFAIT SOFT

Eaux, soft et boissons chaudes
à discrétion
15€ / convive

FORFAIT EAUX / CAFÉS

Eaux et boissons chaudes
à discrétion
10€ / convive