



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 24 heures avant votre arrivée. Passé ce délai, nous nous réservons le droit de facturer les menus des personnes manquantes.

Nos prix de vente son TTC et le service compris.

Neva
C U I S I N E

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.

Neva
CUISINE

MENU OPÉRA

AMUSE BOUCHE DU MOMENT

ENTRÉE

Oeuf Parfait 63°

Champignons sauvages, d'ail des ours, persil

OU

Tiradito de Poulpe

Concombre, kumquat, pistaches torréfiées,
sauce coriandre-citron, pomme granny smith

PLAT

Carré de Cochon cuit à Basse Température

Pommes de terre grenaille, siphon au
Munster, condiment persil-abricot, noisettes
torréfiés, crumble sarrasin

OU

Rascasse à la plancha

A Chou-fleurs rôtis, oignons blanc
oignons, pipián, ail noir, chou romanes,
jus de tête

DESSERT

Île Flottante

Brunoise et sorbet ananas persil, tuile
gavotte

OU

Nuage de Vanille

Tartare de mangue, croustillant au citron
vert, glace tonka

Sphère au chocolat Spécialité de la Cheffe (+3€)

MIGNARDISE DU MOMENT

Au tarif de 48€

Supplément fromages affiné du moment +13€



MENU NEVA

AMUSE BOUCHE DU MOMENT

Tartare de Veau

Crémeux de bonite, air d'huître, fruit de la passion

ENTRÉE

OU

Tiradito de Poulpe

Concombre, kumquat, pistaches torréfiées, sauce coriandre-citron, pomme Granny Smith

PLAT

OU

Rascasse à la plancha

Chou-fleurs rôtis, oignons blanc oignons, pipián, ail noir, chou romanesco, jus de tête

Ris de veau crousti-fondant Spécialité de la Cheffe

Carottes multicolor, shitake au caramel soja, tom kha kay, gel orange sanguine, jus de viande

DESSERT

OU

Sphère au Chocolat Déstructurée

spécialité de la cheffe
Sorbet menthe, citron confit, chantilly mentholée

Île Flottante

Brunoise et sorbet ananas-persil, tuile gavotte, crème anglaise

MIGNARDISE DU MOMENT

Au tarif de 58€

Supplément fromages affiné du moment +13€



MENU DÉGUSTATION

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

AMUSE BOUCHE

PREMIÈRE ENTRÉE

SECONDE ENTRÉE

POISSON

VIANDE

DESSERT

MIGNARDISE

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 1^{er} 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

49€ / Convive

Selon arrivage et stock:

Côte Rotie
Morey Saint Denis
Givry 1^{er} Cru
Volnay 1^{er} Cru
Grand Cru de Graves
Saint Emilion Grand Cru
Condrieu

COUPE DE CHAMPAGNE LANSON BRUT + 18€ P.P.