



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 six 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

Burrata des Pouilles

Fraise gariguette, mizuna rose,
vinaigrette au sésame

OU

Tomate Green Zebra

Kiwi, concombre, câpre à queue,
umibudo, gel basilic

PLAT

Médailon de Cabillaud rôti

Curry de choux-fleur, tombée de tatsoi,
condiment banane-curry, émulsion coco

OU

Filet mignon de Cochon francilien

Petits pois à la française, crème de petits
pois au raifort, sucrine, jus de volaille

DESSERT

Fraise, pamplemousse et Camapari

Cylindre pâte sucrée, crème Campari,
coulis Campari-pamplemousse brûlé,
gel pamplemousse, sorbet fraise

OU

Pavlova à l'huile d'olive

Meringue, crème mascarpone, petits pois,
gel citron vert, sorbet herbes fraîches et
huile d'olive, glace pistache

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

MIGNARDISE DU MOMENT

Au tarif de 50€

Supplément fromages affinés du moment +12€



MENU NEVA

AMUSE BOUCHE DU MOMENT

Garlic bread brioché

Poêlée de couteaux à l'espagnol,
tomate cerise, chorizo, jus de volaille

ENTRÉE

Foie-gras poêlé

Rhubarbe confite, betterave rouge glacée au
vinaigre

OU

PLAT

Seiche à la plancha

Artichaut camus, risotto à l'encre de seiche,
sauce bagna cauda

OU

Ris de veau crousti-fondants *signature*

Aubergine marinée à la chermoulah,
taboulé de quinoa, jus de veau

DESSERT

Tarte fine rhubarbe, sureau et hibiscus

Pâte feuilletée, crème amande sumac,
rhubarbe pochée au sureau, gel hibiscus,
sorbet rhubarbe

OU

La Sphère déstructurée au chocolat *signature*

Biscuit moelleux au chocolat, crumble gruée
de cacao, chantilly vanille, gel bergamote,
sorbet framboise

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€ / 3 convives

FORFAIT SOFT

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