



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

Scamorza et betterave rouge
Betterave rouge rôtie, scamorza,
réduction de Xérès, pignon de pin

ENTRÉE

OU

Salade de radis noir
Radis noir, poire,
olive noire kalamata

PLAT

OU

Pêche du jour
Topinambour rôti, cébette, maïs à la
flamme, espuma maïs truffe, jus de volaille

Suprême de volaille basse température
Poêlée de choux-fleur, crème de choux-
fleur au safran, vierge à la pistache,
abricot sec et estragon, jus de volaille

DESSERT

OU

Pavlova déstructurée
Gelée pomme Granny Smith, litchi poché,
kiwi frais, crémeux citron, citron caviar,
sorbet mucilage

Baba crémant poire et yuzu
Poire pochée, chantilly vanille, yuzu confit,
crunch amande, sorbet yuzu,
glace vanille

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

Velouté de châtaigne au miso

Duxelles de champignons,
émulsion tonka

OU

Gravlax au saumon

Radis multicolores, oeufs de saumon,
condiment cardamome

PLAT

Saint-Jacques à la plancha

Céleri glacé, curry vert, tombée de
tétragone, cédrat confit,
émulsion coriandre

OU

Ris de veau crousti-fondants Signature

Patate douce laquée au gochujang, tombée
de tétragone, noix de pécan,
choux kale frit, jus de veau

DESSERT

La Sphère déstructurée au chocolat Guanaja

Eclats de spéculos, segment de mandarine,
crumble huile d'olive, siphon crème brûlée,
sorbet clémentine

OU

Pavlova déstructurée

Gelée pomme Granny Smith, litchi poché, kiwi
frais, crémeux citron, citron caviar,
sorbet mucilage

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



MENU DE NOEL

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques

Choux-rave, truffe melanosporum

PLAT

Filet de boeuf « Rossini »

Escalope de foie-gras à la flamme, cébette snackée, poêlée de carotte, jus de veau

DESSERT

Mousse cheesecake agrume

Compotée kumquat-orange, croustillant amande, gel crémant, glaçage chocolat blanc

MIGNARDISE

Au tarif de 75€

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

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT PANNIER MILLÉSIME 2015 + 14€

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