

À partager

THE SUPREMES 🌿

Pâté en croûte maison, cornichons, jambon San Daniel, salame et filetto, rillettes de volaille, fromage de brebis, copeaux de parmesan, roquette et tomates séchées, pastèque / 29€

YOKO ONO

Tataki de bœuf caramélisé aux teriyaki, mayo wasabi, salade asiatique
/ 25€

Les entrées

JOLIE

Mi-cuit de foie gras de canard à la truffe et cognac / 17€

BELLUCI 🍷

Burrata tomates cœur de bœuf, fraises, vinaigre de balsamique et poivre noir / 15€

CAPRE DIEM 🍷

Tartare de gravlax saumon, crème aux capres, salade de celeri rave, aneth / 15€

Bambino 🌿

Aiguillette de poulet
aux corn flakes
ou cheese burger,
frites, glace
/ 12€

Poisson du jour

Selon
arrivage
Uniquement
le midi
/ 24€

The grill

Viandes

CHATEAUBRIAND 🍷 Filet de bœuf à partager, 800 grs

Os à moelle à la fleur de sel, sélection de légumes, pommes grenaille et sauce béarnaise / 80€

ENTRECOTE DE VEAU 🍷 350 grs

... et son jus, pecorini à la truffe, frites / 33€

PICANHA DE BŒUF 350 grs

aux confit d'échalions, frites de patates douces / 29€

Poissons

FILET DE SOLE BONNE FEMME 🍷

Sole traditionnelle, pommes Pont Neuf maison / 29€

NOIX DE ST. JACQUES FRAÎCHES POÊLÉES 🍷🍷

Risotto aux champignons et feta, émulsion de truffe / 32€

CREVETTES ROSES À LA SICILIENNE 🍷🌿🍷

Tomates concassées et beurre d'anchois, olives noirs, penne rigata / 27€

PENELOPE / 27€ 🌿

Ceviche de dorade, salade aux agrumes, crispy tortilla, gelée de tequila *Option: + Pisco Sour cocktail + 10*

MAMA CARLUCCI 🍷🌿

Poulet croustillant

Poulet croustillant, linguini à la tomate rôtie, ricotta, pesto de noix, jambon de Parme / 24€

OWEN WILSON 🍷🌿

Beef burger, crispy bacon

Frites au parmesan, jalapeño peppers
Single burger 20€ Double burger 25€

STEPHEN FRY 🌿🍷

Gyoza poulet et gambas tempura

Légumes croquants au ponzu yuzu, sweet chili sauce / 22€

TOM CRUISE 🍷

Chirashi de thon

Sticky rice, avocat, wakame, ananas, spicy mayo, gomasio / 25€

BEN HUR 🍷🌿

Ceasar salad

Piccata de poulet, avocat, œuf poché en croûte fleur de de sel, bacon croustillant, copeaux de parmesan / 19€

JACKY CHAN 🍷

Tartare de bœuf à l'italienne

Tomates séchées, copeaux de parmesan, pignons de pin, basilic, celeri, frites / 22€

VEGAN VEGAS 🌿

Buddha Bowl

Arancini de risotto, noix et raisins, quinoa aux légumes croquants, guacamole, betteraves rôties, graines de tournesol / 19€

Les desserts

DELICIOUS!

12€

BRITNEY'S BACK

Coulant au chocolat, caramel beurre salé, glace vanille, tuile chocolat-amandes

PINK FLOYD

Tarte aux framboises, mousse chocolat blanc

BLACK VELVET

Forêt noire, cerises amarena et griottes, mousse au chocolat

ABBA

Baba au cognac / chantilly mascarpone, glace cognac-raisin

AFTER EIGHT

Cheesecake glacé After Eight, coulis de chocolat noir, menthe

LE COLONEL

Sorbet citron vert, gingembre, vodka

MARCO POLO

Café (ou thé) gourmand

Petit dejeuner

Tous les jours à partir de 08h00

Good N

BREAKFAST AT TIFFANY'S 🌿

Baguette, viennoiseries et cake maison, confiture et pâte à tartiner, yaourt bio aux fruits, salade de fruits de saison, jus d'orange, café/thé/chocolat chaud / 14€

Panier avec 5 viennoiseries	7€
Panier de pain de mie grillé <i>beurre & confiture ou pâte à tartiner</i>	4€
Demi baguette <i>beurre & confiture ou pâte à tartiner</i>	4.50€
Pâte à tartiner	0.50€
Milkshake (fruit saison)	6€
Orange pressée	6€

Sunday Brunch

Dimanche 9h30-11.30

ALL AMERICAN BREAKFAST 🌿

NYC Bagel aux graines, saumon fumé, avocat / Philadelphia cheese, hash brown, pancakes & sirop d'érable, milkshake / 22€

SO BRITISH

Oeuf brouillé, crispy bacon, saucisse Maraisienne, hash brown, champignons, tomate et baked beans / 22€

PANCAKES 🌿

Caramel beurre salé, compote de citrus, chantilly maison / 9€

New York
High Tea

Tous les jours

15.00-18.30

Crêpes maison et desserts à la JMZ, boissons chaudes, cocktails, fun!