



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 scène bistrannique 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.



Beatriz Gonzalez est une chef d'origine mexicaine. Chef ambassadrice de Lavazza, elle est à la tête de deux adresses reconnues à Paris : Neva Cuisine et Coretta.

C'est une chef en vogue sur la scène parisienne. Passée par l'Institut Paul Bocuse puis par les plus grandes maisons (Paul Orsi*, Lucas Carton**, La Grande Cascade*), Beatriz Gonzalez propose une cuisine bistrannique française aux influences mexicaines.

Contact

Guillaume Collot

06 68 65 96 93

nevacuisineparis@gmail.com

Informations

LOCALISATION

2, rue de Berne, 75008 PARIS

ACCES TRANSPORTS

Liège (L 13)

Saint Lazare (L 3, 12, 14, 13)

RER A, E et trains.

Rome (L 2)

Europe (L 3)

Parking : Resaplace
43 Boulevard des Batignolles

OUVERTURE

Service du midi et du soir

Lundi au Vendredi

PRIVATISATION

Dîner / Déjeuner / Cocktail

CAPACITE

Repas Assis : 55

Cocktail : 65

La Privatisation du lieu

Vous pouvez privatiser notre restaurant tous les jours de la semaine.
Au déjeuner ou au dîner.

Espace	Dimension	Capacité Cocktails	Capacité Repas Assis	Prix
Restaurant Neva	80 m ²	65	55	1200 €



NOS REPAS

Nous cuisinons avec des produits de saison et au moment où ils sont les plus savoureux, la carte est donc sujette à des ajustements.

Pour les groupes

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 prévenu en amont.

Nos prix de vente son TTC et le service compris.



MENU CORETTA

Amuse Bouche du moment

Entrée

Tartare de boeuf

Jaune d'œuf confit au soja, ketchup maison, croquant de blé
OU

Poulpe à la plancha

Cocos de Paimpol, croquant de pomme de terre, mayonnaise au wasabi

Plat

Thon blanc snacké et Accompagnement du moment

Exemple : Brocolis en semoule, pieds de mouton sautés, choux rouge au cidre, sauce citron
OU

Pintade rôtie contisée au beurre d'amande et Accompagnement du moment

Exemple : Choux blanc au Tandori, figes rôties, cresson, sauce suprême, mole aux amandes

Dessert

Tartelette mirabelles et tomates cerises confites

Basilic, crémeux citron, confiture mirabelle
OU

Entremet chocolat et figes de Solliès

Caramel, glace vanille et figue

Possibilité de remplacer l'un des desserts par la Sphère au chocolat Guanaja (+ 3,5€ dans le menu)

Mignardise du moment

au tarif de 42€

Supplément fromages affiné du moment **+12€**

Exemple : Beaufort d'Été 24 mois d'affinage /
Saint Nectaire AOP de la Ferme du Bois Joli



MENU NEVA

Amuse Bouche du moment

Entrée

Foie gras de canard des Landes

Gelée de sangria, melon
OU

Carpaccio de daurade

Condiment Yuzu, yaourt fumé, quinoa soufflé

Plat

Cabillaud demi sel et Accompagnement du moment

Exemple : Coques marinières, sauce tomate au curry rouge, sarrasin grillé
OU

Ris de veau Crousti-Fondant fumé au Big GreenEgg

et Accompagnement du moment

Exemple : Ecrasé de potiron aux herbes fraîches, portobellos au miso, cébette grillée

Dessert

Sphère Destructurée au chocolat Guanaja

Façon poire Belle Hélène, amandes, glace vanille
OU

Tiramisu pistache

Glace pistache

Mignardise du moment

Au tarif de 51€

Supplément fromages affiné du moment **+12€**

Exemple : Beaufort d'Été 24 mois d'affinage/
Saint Nectaire AOP de la Ferme du Bois Joli



MENU DEGUSTATION

Ce menu est composé de nos dernières créations.
Décliné en 6 séquences, il évolue au gré
des saisons et selon les inspirations de la chef.

Vous retrouverez :

Amuse bouche

1ère entrée

2ème entrée

Poisson

Viande

Pré-déssert

Dessert

Mignardise

Proposé Au tarif de 77 €

* 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
21€ / Convive

Selon arrivage et stock
Vin type

*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
29€ / Convive

Selon arrivage et stock
Vin type

*Châteauneuf du Pâpe
Saint Julien
Chablis 1^{er} Cru
Saint Joseph
Santenay
Saint Romain*

**Coupe de champagne
Pannier Cuvée Vintage
+ 14€**

Forfait vin Exception

Sélection des meilleurs cuvées de
vignerons reconnus

1 Bouteille vin / 3 convives
Eau et café à discrétion
46€ / Convive

Selon arrivage et stock
Vin type

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



BOISSONS

Forfait Champagne Pannier Brut Cuvée Vintage

1 Bouteille / 3 Convives
Eau et boissons chaudes à discretion
31 € / Convive

Forfait Soft

Eau et boissons chaudes à discrétion
8 € / Convive

2 Soft
Jus de fruits / Coca / Schweppes
Eau et café à discrétion
15€ / Convive

Neva
C U I S I N E