

# Chez Eva

## Un régal en bocal

Une cuisine savoureuse, équilibrée et locale

### ENTRÉES

**Rillettes de porc francilien** (Porc FR, lard, oignon, ail, thym, laurier)

**Rillettes de truite à la moutarde de Meaux** (Truite, crème, échalotes, vin blanc, huile d'olive, moutarde de Meaux, estragon)

 **Houmous de betteraves du 77** (Betteraves bio, tahini, huile de sésame toastée, pois chiches bio, jus de citron, huile d'olive, cumin)

 **Caviar d'aubergine** (Aubergines, huile d'olive, Tahini, coriandre)

6,50€

### SOUPES

**Potage Saint Germain** (Pois cassés, crème, huile de tournesol, poitrine fumée, oignons, carottes, poireaux, ail, cerfeuil, thym)


 **Soupe de melon, poivron, gingembre** (Melon charentais, poivrons jaunes, gingembre, vinaigre d'Orléans)

 **Gaspacho de tomate et basilic** (Tomates, poivrons, concombre, oignon, basilic, ail, vinaigre de Xérès)

8,50€

### SALADES

**Salade Mexicaine** (Filet de poulet, haricots rouge IDF, maïs, poivrons, tomates rôties, coriandre)

 **Salade Végétarienne** (Feta AOP, lentilles Beluga IDF, fenouil rôti, tomates confites, ciboulette, oignon rouge, crème de tahini)

**Salade Norvégienne** (Saumon, penne bio semi complète IDF, crème fraîche, échalotes, aneth, zeste de citron)

14€

14€

15€

### PLATS

**Navarin de veau printanier** (Sauté de veau FR, pommes de terre IDF, carottes IDF, navet, petits pois, oignon nouveau, romarin)

**Agneau de 7h et gratin de pommes de terre** (Agneau FR, emmental, PDT bio, tomates, oignons, carottes, huile d'olive, romarin, thym, laurier, muscade bio)

**Parmentier de canard** (Confit de canard FR, purée de PDT, curcuma, oignon, échalotes, thym)

**Confit de bœuf sauce forestière, gratin de pommes de terre** (Bœuf FR, PDT, champignons de Paris, carottes, oignons, emmental, muscade bio, thym, laurier)

**Confit de porc caramel soja, wok de légumes** (Porc FR, grenailles IDF, légumes de saison, gingembre, thym, laurier)

**Curry de lieu noir au chou kale** (Lieu noir, PDT IDF, chou kale IDF, potimarron IDF, lait de coco, coriandre Thaï, épices)

**Paella de fruits de mer et chorizo** (Crevette, moules, encornet, chorizo, riz de Camargue AOP, safrané, petits pois, piquillos)

 **Dahl de lentilles corail aux épinards** (Lentilles corail, tomates, oignon, épinard, lait de coco, gingembre, poireaux, carottes, céleri, thym, épices)

 **Risotto aux champignons de Paris et fèves** (Champignons de Paris, riz Arborio, fèves, crème, vin blanc, poireaux, carottes, roquettes, Parmigiano, thym)

15€

15€

14€

14€

14€

15€

14€

14€

14€


### DESSERTS

**Baba au grand marnier** (Baba savarin, Grand Marnier, crème fouettée)

6,50€

 **Cœur coulant au chocolat** (Chocolat noir, fève tonka)

6,50€

 **Crumble pomme rhubarbe** (Pommes bio, rhubarbe, farine de riz, poudre d'amandes, cannelle)

6,50€

 **Panacotta aux graines de Chia IDF et ananas rôti** (Lait de coco, graines de Chia et ananas rôti)

6,50€

**Clafoutis aux fruits (au gré des saisons)**

6,50€

**Salade de fruits** (Fruits exotiques, fleur d'oranger, menthe)

4€

**Tarte et pâtisserie du jour**

4€

**Café ou thé gourmand**

7€

### GLACES

**Crèmes glacées et sorbets "Mon Bio gourmand"** (En pot de 65 grs)

(Vanille, chocolat, caramel beurre salé)

(Fraise, citron)

4€

### FORMULE DU JOUR

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT

19€


Consultez notre  
ardoise du jour

**Service sur place et à emporter**

Notre carte change au gré des saisons

 Sans gluten

 Végétarien

 Biologique

Prix nets en euros, taxes et services compris

## BOISSONS FRAICHES

### SODAS

Coca, coca zéro (25cl)  
Schweppes (25cl)

3,50€

### EAUX

Evian (50 cl)  
Evian (1L)  
Perrier (33 cl)  
Perrier (1L)  
SIROP (menthe/grenadine/citron)

3€

4€

3€

4€

+ 0,50€

### **JUS DE FRUITS ZENAT - 100% Naturel (20cl)**

100% fruits : orange, pomme, tomate  
Nectar : pomme-kiwi, mangue passion

3,50€

### **THÉS GLACÉS ZENAT - 100% Naturel (33 cl)**

Pêche, citron

3,50€

### **INFUSIONS GLACÉES ZENAT - 100% Naturel (33 cl)**

Menthe, hibiscus

3,50€

### **BIÈRES "L'INSTANT" - Brasseur IDF (33cl)**

Bords de seine (golden ale)  
IPA (mosaic et citra)

5€

### **CONSULTEZ NOTRE CARTE DES VINS AU VERRE** (Service sommelier par La D-Vine)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso, café noisette  
Café allongé  
Double expresso  
Café crème  
Capuccino  
Chocolat chaud  
Thés Dammann (vert, noir, Yin Zhen, Ceylan, noir fruits rouges)  
Infusions Dammann (verveine, Rooibas)

2,30€

2,50€

3,50€

3,50€

3,50€

3,50€

3,50€

3,50€

### FORMULE PETIT-DEJ

BOISSON CHAUDE  
+

VIENNOISERIE

+  
JUS DE FRUIT  
(10 cl)

5,50€

### FORMULE GOÛTER

BOISSON CHAUDE  
+

PÂTISSERIE DU  
JOUR

6,50€

Prix nets en euros, taxes et services compris



Un lieu de partage, de rencontres, de travail et de bien-être,  
où ensemble, le lien agit tel un soin.

**Une Table pour se restaurer**  
Café, Resto, Salon de Thé

**Une Bulle pour se ressourcer**  
Consultations, soins et bien-être

**Un Tiers Lieu pour partager**  
Co-working, location d'espaces, évènements



Découvrez  
notre concept  
et nos actualités  
ici !

www.chezeva.com