

BIÈRES

Pressions	25cl	50cl
San Miguel 5°	4.00	7.00
Anosteke Blonde 7,5°	5.00	8.50
Anosteke IPA 5,5°	5.00	8.50
Pietra Rosa 6,5°	5.00	8.50
Bracine Triple 8,5°	5.00	8.50
Bière du moment	5.00	8.50
Panaché	4.00	7.00
Monaco	4.50	8.00
Picon bière	4.50	8.00

Bouteilles

Desperados 33cl	6.00
Kasteel Rubus (Framboise) 33cl	6.00
Maredsous Brune 33cl	6.00
1664 (Sans Alcool) 33cl	5.00

SPRITZERS

CARIBE SPRITZ 9.00

Liqueur de Coco, sirop d'ananas,
Prosecco, eau gazeuse

APEROL SPRITZ 9.00

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

HUGO SPRITZ 9.00

Liqueur de Sureau, Prosecco, eau
gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ 9.00

Limoncello, Prosecco, eau gazeuse

APÉRITIFS

Americano	4.00
Martini Bianco / Rosso	5.00
Porto Blanc / Rouge	5.00
Ricard	5.00
Suze	5.00
Kir vin blanc	5.00
Kir Royal	4.00

	20cl	1L
Sangria Rouge / Blanche	7.00	25.00
Champagne Mercier	12.00	60.00

DIGESTIFS

	4cl
Liqueur El Hispano	7.00
Nixta Maïs	8.50
Cognac	8.50
Poire Cognac	8.50
Calvados	8.50
Get 27 / 31	8.50
Limoncello	7.00
Amaretto	8.00
Bailey's	8.00

**Demandez notre carte des rhums,
whiskys, gins et spiritueux...**

SOFTS

Coca Cola / Sans Sucres 33cl	4.00
Fuze Tea 25cl	4.00
Orangina 25cl	4.00
Oasis 25cl	4.00
Schweppes Agrumes 25cl	4.00
Jus de fruits 25cl	4.00
Tonic 20cl	6.00
Redbull 25cl	5.00
Perrier 33cl	4.00
Diabolo 25cl	3.00
Limonade 25cl	2.50
Sirop à l'eau 25cl	2.50
Thé Pêche Glacé Maison 25cl (Sucré ou non sucré)	4.00
	75cl
Purezza Plate	4.00
Purezza Gazeuse	4.00

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso / Ristretto	2.00
Café allongé	2.00
Double Espresso	4.00
Café Crème	2.50
Cappuccino	4.50
Décaféiné	2.00
Latte Machiatto	5.00
Chocolat chaud	4.00
Thés & Infusions	4.00
Rooibos fruits rouges, Thé vert du moment, Elixir du Bois, Jardin Zen de Camille, Thé noir du moment	

Les prix sont affichés nets. Service compris



lajavarestaurant.fr
03 23 05 30 30

Pour les groupes et privatisation
reservation@lajavarestaurant.fr
07 43 59 00 28



Suivez-nous sur
Facebook et Instagram

lajavarestaurant



lajavarestaurant



Scannez ce QR Code
pour donner votre avis



MENU

32.00

CEVICHE COLOMBIEN 6 7

Crevettes, coriandre, citron vert,
sauce sriracha, oignons rouge, tomate
OU

3 4 CARPACCIO DE BOEUF

Carpaccio de bœuf, roquette, pignons de pin,
parmesan, sauce balsamique, huile de sésame

BURGER DE POLLO 1 2 4 6

Poulet pané, cheddar, oignons rouges,
lard crispy, sauce barbecue, frites maison
OU

1 2 6 7 FISH AND CHIPS

Sauce Tartare

COMME UNE PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES 1 6

Gelée mangue, ganache montée inspiration passion,
tartare mangue, passion vanille et meringue croquante
OU

1 2 3 5 6 LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Brownie chocolat blanc vanille, mochi, macaron,
panna cotta coulis exotique et meringue

MENU ENFANT

(Jusqu'à 12 ans)

8.00

FISH AND CHIPS

Sauce au choix
OU

TENDERS DE POULET








Poulet croustillant

GLACE (1 BOULE)

OU

SALADE DE FRUIT

SIROP À L'EAU

-  1. Lactose  2. Gluten  3. Soja  4. Sésame
 5. Arachide  6. Œuf  7. Fruits de mer

Les prix sont affichés nets. Service compris

MENU EXPRESS

Valable pour les déjeuners du mardi au
vendredi avec le plat du jour

FORMULE EXPRESS

(Plat + Dessert + Boisson*)
*Vin, bière ou soft

19.50

PLAT DU JOUR

12.00

DESSERT DU JOUR

6.00

TAPAS

GUACAMOLE DE LA CASA 2

Guacamole réalisé sous vos yeux

12.00

TACOS DE PORC / POULET 1 2

(3 pièces)

Effiloché de porc ou de poulet, guacamole,
feta, poivrons, oignons rouges, coriandre

12.00

PLANCHE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE 1 2

Jambon Serrano, Morcilla, Lomo,
chorizo

22.00

JAVA PLANCHA 1 2 6 7

Assortiment de tapas frits

22.00

MEZZÉS 1 2 4

Au choix : Houmous ou Labneh, servi avec Pain
Pita

6.00

ENTRÉES

TOMATES BURRATA PESTO 1 5 9.00

Burrata 125g, tomates, pignons de pin,
pesto, basilic, roquette

CEVICHE COLOMBIEN 6 7 12.00

Crevettes, coriandre, citron vert, sauce
sriracha, oignons rouge, tomate

CARPACCIO DE BOEUF 6 13.00

Carpaccio de bœuf, roquette, pignons de pin,
parmesan, sauce balsamique, huile de sésame

BOWLS & SALADES

JAVA BOWL 3 4 17.00

Poulet ou Tofu, riz, edamame, avocat, chou rouge,
concombre, carottes, sésame, sauce teriyaki

SALADE CÉSAR 1 2 6 16.00

Salade, poulet croustillant, tomates cerises,
parmesan, pignons de pin, sauce César

PLATS

BURGER CLASSICO / VG 1 2 4 18.00

Steak haché de bœuf Black Angus 150g ou steak
VG, cheddar, oignons rouges, lard crispy, sauce
barbecue, frites maison

BURGER DE POLLO 1 2 4 6 16.00

Poulet pané, cheddar, oignons rouges,
lard crispy, sauce barbecue, frites maison

LOMO SALTADO (Pérou) 2 4 19.00

Bœuf sauté, riz, frites, oignons rouges,
tomate, coriandre

AEROPUERTO DE POLLO 19.50

Y CHORIZO (Pérou) 1 2 3 4

Poulet, chorizo, riz, nouilles chinoises, œuf,
sauce soja et teriyaki

FISH AND CHIPS 1 2 6 7 17.50

Sauce Tartare

FILET DE DORADE 7 19.00


Filet de dorade, riz parfumé, escabèche
de légumes, citron jaune, sauce Mojo Verde

CHAUFA DE MARISCOS 6 7 22.00

(Pérou)

Gambas snackées, encornets,
moules, œuf, riz, légumes sautées

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Frites Maison	4.00	Sauce Chimichurri	2.00
Pommes de terre grenailles	4.00	Sauce Mojo Verde	2.00
Petits légumes	4.00	Sauce Mayonnaise 6	2.00
Riz parfumé	4.00	Sauce Poivre	2.00
Salade pousse d'épinard, feta, huile truffée	4.00	Sauce Aji 	2.00

GRILL

PIÈCE DU BOUCHER (+/- 250g)

Bœuf selon arrivage - Accompagnement et sauce au choix

SUPRÊME DE POULET 17.00

AL CHIMICHURRI

Accompagnement au choix, sauce chimichurri

FAUX-FILET (+/- 250g) 19.50

Accompagnement et sauce au choix

PARILLADA ARGENTINA 22.00

(Min 2 pers) /pers

Bavette de bœuf (2pcs), filet de poulet (2pcs),
travers de porc grillé (2pcs), minis chorizos,
sauce chimichurri, pico de gallo, frites

CÔTE DE BOEUF MATÛRÉE 8.00

2 accompagnements possibles et sauces au
choix 100g

DESSERTS

COMME UNE PAVLOVA AUX 8.00

FRUITS EXOTIQUE 1 2 3 5 6

Gelée mangue, ganache montée inspiration passion,
tartare mangue, passion vanille et meringue croquante

OMELETTE NORVÉGIENNE 10.00

FLAMBÉE AU RHUM AMBRÉ 1 2 6

Génoise, glace vanille cœur sorbet ananas,
meringue suisse flambée au rhum ambré

NUAGE DE PRALINÉ AMANDES 9.00

ET NOISETTES 1 2 5 6

Biscuit noisette, craquant, mousse praliné, cœur
praliné et noisettes chouchou

CRAQUANT CHOCOLATS ET 10.00

PISTACHES 1 2 3 5 6

Brownie chocolat blanc, craquant cheveux d'ange
pistache, crémeux guanaja, crémeux pistache,
ganache montée pistache et glaçage rocher

EL COLONEL LOCO 9.00

Sorbet fleur de cactus, liqueur El Hispano mandarine

LA VANILLE GOURMANDE 1 2 3 5 6 14.00

(À partager ou pas !)

Glace accompagnée de ses coulis et de ses douceurs
Coulis : chocolat, exotique, caramel

Topping : biscuit chocolat, cookies, rocher coco, fruits du moment

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9.50

1 2 3 5 6

Brownie chocolat blanc vanille, mochi, macaron,
panna cotta coulis exotique et meringue