

BIÈRES

Pressions	25cl	50cl
San Miguel 5°	4.00	7.50
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	8.00
Nixta Maïs	8.00
Cognac	8.00
Poire Cognac	8.00
Calvados	8.00
Get 27 / 31	8.00
Limoncello	7.00
Amaretto	7.00
Bailey's	7.00

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

Les prix sont affichés nets. Service compris



La Java
SAINT-QUENTIN

CARTE

Suivez-nous sur
Facebook et Instagram

Pour les réservations :
lajavarestaurant.fr
03 23 05 30 30

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



lajavarestaurant



lajavarestaurant



MENU

32.00

TOMATES BURRATA PESTO 1 5

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

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, frites maison

FONDANT CHOCOLAT PISTACHE 1 2 3 6

Cœur coulis pistache, chantilly vanille

OU

1 2 6 CHESSECAKE PASSION

Coulis fruit de la passion

MENU ENFANT

(Jusqu'à 12 ans)

8.00

FISH AND CHIPS

Sauce Tartare, frites maison

OU

TENDERS DE POULET

Poulet croustillant

GLACE (1 BOULE)

OU

SALADE DE FRUIT

SIROP À L'EAU

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, frites maison

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
		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 & GLACES

FONDANT CHOCOLAT PISTACHE 1 2 3 6 8.00

Cœur coulis pistache, chantilly vanille

CHEESECAKE PASSION 1 2 6 7.00

Coulis fruit de la passion

ANANAS FLAMBÉ 1 5 6 8.00

Glace noix de coco, caramel

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND 1 2 3 5 6 9.50

Assortiment de gourmandises

PARAÍSO TROPICAL 1 8.00

Glace noix de coco, sorbet ananas, sorbet mangue, chantilly fruits exotique, tartare de fruit, coulis mangue

SUEÑO CHOCO MACARON 1 3 6 9.00

Glace chocolat noir, glace chocolat blanc, glace macaron amande, chantilly vanille, coulis chocolat, macaron

LOCA COOKIE 1 2 3 6 8.50

Glace caramel beurre salé, glace vanille, glace cookie, chantilly vanille, coulis caramel beurre salé, mini cookie

LA VANILLE GOURMANDE 1 2 3 6 14.00

Glace accompagnée de ses coulis et de ses douceurs

Coulis : chocolat, exotique, caramel

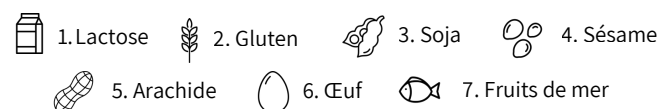
Topping : biscuit chocolat, cookies, rocher coco, fruits du moment

BOULE DE GLACE 1 2 3 4 5 6 3.00 (1 boule)

Supplément chantilly +0.50€ 5.50 (2 boules)

Supplément coulis +0.50€ 7.00 (3 boules)

Parfums : Vanille, chocolat noir, pistache, fraise, caramel beurre salé, citron, mangue, café, oreo, tiramisu, noix de coco, cerise amarena, cookie, chocolat blanc, barbe à papa, ananas, macaron amande



Les prix sont affichés nets. Service compris