

Jòia Bun

Pour vous mettre en appétit

FRIED CHICKEN

Morceaux de poulet jaune des Landes marinés dans du lait ribot puis frits, relevés de cumin et citron vert, servis avec un aïoli au cumin **12€**

CROQUETAS «MAC AND CHEESE»

Croquettes de grosses coquillettes roulées dans une béchamel à la tomme de brebis basque **9€**

Les Boissons

BIÈRES BOUTEILLES

Balea Ternua - Blonde (5 %) **8€**
Pasaia - Blanche (4,5 %) **8€**
Elkano - IPA (6 %) **9€**

SODAS

Citronade maison 33cl **6€**
Limonade maison 33cl **6€**
Euskola 33 cl **6€**
Euskola zero 33cl **6€**
La French Ginger Beer Bio 25cl **6€**
Jus de pomme Le Pressoir du Pays Basque Bio 25cl **6€**

CAFÉ

Expresso **2,50€**
Macchiato **4€**
Latté Macchiato **4€**
Cappuccino **4€**

THÉ/INFUSION

Thé Genmaïcha- Japon **4€**
Infusion Menthe **4€**

BIÈRES PRESSION

La Française
The Blonde Lager (5 %)
25cl **5,50€** - 50cl **10€**
Blanche (5 %)
25cl **6,50€** - 50cl **12€**

VERRES AU VIN

12cl
Vin Blanc : Château la Verrerie 2022 Bourboulenc, grenache blanc, clairette, roussanne, IGP Méditerranée, Provence **8€**

Vin Rosé : Château La Coste grand vin rosé 2022 Grenache, Syrah, Cinsault, Château La Coste, Coteaux d'Aix en Provence **8€**

Vin Rouge : Laure Colombo -2020 Syrah, Grenache Les Forots, Côtes du Rhône **9€**

ADRESSE & CONTACT

16 RUE DE LA MICHODIÈRE, PARIS 2
01 45 74 24 94 — CONTACT@JOIABUN.COM

SANS RÉSERVATION
DU MERCREDI AU VENDREDI DE 12H À 15H & 18H30-23H00
LES SAMEDI & DIMANCHE DE 12H À 23H

disponible en livraison



Les Burgers

LE BURGER JOIA

Bun « maison » aux graines de pavot et sésame, sauce Jòia « maison », viande de bœuf hachée d'Aubrac, cornichons et salade croquante **11,50€**
Option double steak **suppl. 4€**

LE BURGER AMATXI

Bun « maison » aux graines de pavot et sésame, pesto de persil et noisette, « steak » de petit épeautre, sauce Jòia « maison », fromage bleu de brebis basque fumé, champignons de Paris **15€**

LE BURGER OILASKOA

Bun « maison » aux graines de pavot et sésame, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, blanc de poulet jaune des Landes mariné au ponzu et gingembre puis frit, chou blanc, sauce Jòia « maison », shiso **18€**

LE BURGER ARTZAÏNA

Bun « maison » aux graines de pavot et sésame, sauce Jòia « maison », viande de bœuf hachée d'Aubrac, tomme de brebis, pimientos del Piquillos, salade croquante **17€**

LE BURGER PANTXOA

Bun « maison » aux graines de pavot et sésame, sauce Jòia « maison », viande de bœuf hachée d'Aubrac, guanciale (joue de porc séchée), fromage bleu de brebis basque fumé, oignon au vin rouge, salade croquante **19€**



LE BURGER FESTAYRE

Bun « maison » aux graines de pavot et sésame, épaule d'agneau d'Aveyron confite 6h aux épices Tandoori, mousseline de carottes aux agrumes, salade croquante, coriandre et cébette fraîche

POMMES DE TERRE JÒIA INCLUSES 14,50€

Formule boisson

POMMES DE TERRE JÒIA INCLUSES + BIÈRE BLONDE PRESSION 25cl 18,50€

Les Accompagnements

POMMES DE TERRE JÒIA

Morceaux de pomme de terre frits au romarin, brebis basque râpé **6€**

COGOLLOS

Cœur de sucrine assaisonnés d'une vinaigrette moutarde à l'ancienne/huile de pépin de raisin/vinaigre de vin Barolo **6€**

Les Desserts

UPSIDE-DOWN CAKE

aux pommes rouges
4,5€

BROWNIE

chocolat/amandes/noisettes
4,5€

COOKIES

Chocolat/noisettes **3,50€**
Chocolat/sarrazin **3,50€**

Tous nos buns sont faits maison dans notre pâtisserie centrale selon notre recette originale. Notre ketchup et notre sauce barbecue, ainsi que toute nos mayonnaises et vinaigrettes sont produits dans nos cuisines à partir de recettes originales d'Hélène. Notre viande de bœuf Aubrac et notre poulet jaune des Landes sont sélectionnés par la maison Huguenin. Les crustacés sont sélectionnés par la maison Caviari. Et c'est Beñat notre fromager à Saint-Jean de Luz qui livre tous nos fromages.