

JENNY



AU *coeur* DES CHAMPS-ÉLYSÉES,
l'élégance RENCONTRE *l'artisanat* ET LA
nature. ICI, *l'héritage* DE LA COUTURIÈRE
PARISIENNE Jenny SACERDOTE, *inspire* UN
voyage CULINAIRE UNIQUE. NOUS *célébrons*
L'*art* DE LA *couture* ET LA RICHE *histoire* DU
STYLE *Parisien*, VOUS *invitant*
À *découvrir* UN UNIVERS OÙ *luxe*
ET *beauté* S'ENTRELACENT.

IN THE *heart* OF THE
CHAMPS-ÉLYSÉES, *elegance* MEETS *craft*
AND *nature*. HERE THE *legacy* OF PARISIAN
FASHION DESIGNER Jenny SACERDOTE,
inspires A UNIQUE CULINARY *journey*.
WE *honor* THE *craft* OF *couture* AND
THE RICH *history* OF *Parisian* STYLE, *inviting*
YOU TO *explore* A WORLD WHERE *luxury*
AND *beauty* INTERTWINE.

PETIT-DÉJEUNER

Breakfast

9h00-11h30

FORMULE PETIT-DÉJEUNER 🌿 30

Boisson chaude, jus de fruits, mini-viennoiseries ou tartines de pain
Hot beverages, fruit juices, mini pastries or baguette

CORBEILLE DE VIENNOISERIES 🌿 18

Croissant, pain au chocolat, brioche et pain baguette, confitures et beurre
Bakers' basket (Croissant, pain au chocolat, brioche and baguette), jam and butter

BRIOCHE PERDUE,

CARAMEL AU BEURRE SALÉ 🌿 16

French toasts, salted butter caramel

DEUX OEUFS AU CHOIX 12

Two eggs cooked to your liking

SUPPLÉMENT BACON / SAUMON 4

Extra side Bacon / Salmon

FRUITS FRAIS TRANCHÉS 🌿 15

Sliced fresh fruits

TOAST AVOCAT, OEUF POCHÉ, GRENADE 🌿 18

Avocado, poached egg, pomegranate toast



🌿 Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros, taxes et service compris. Chèques bancaires non acceptés.
Net prices in euros, taxes and service included. Bank cheques are not accepted.

À PARTAGER & TAPAS

To Share & Tapas

SÉLECTION DE CHARCUTERIES 25

Selection of cold meats

SÉLECTION DE FROMAGES 29

Selection of cheeses

PLANCHE MIXTE 32

Sélection de charcuteries et fromages

Mixed board, a selection of cold meats and cheeses

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS 28

Blinis, crème aigrette

Scottish smoked salmon, blinis, sour cream

MINI ROLLS HOMARD 30

Mini lobster rolls

CREVETTES DYNAMITE 29

Dynamite shrimps

TRIO DE MINI BURGERS ANGUS 24

Trio of Angus Beef Mini Burgers



SOUPE & SALADES

Soup & Salads

SOUPE À L'OIGNON  20

French onion soup

SALADE CAESAR NATURE  25

Caesar salad

SALADE CAESAR POULET 32

Chicken Caesar salad

SALADE CAESAR GAMBAS 34

Prawns Caesar salad



 *Végétarien | Vegetarian*

*Origines des viandes : France et Union européenne.
Meat origins: France and the European Union.*

SANDWICHES & BURGER

Sandwiches & burger

CLUB SANDWICH AU POULET 28

Chicken Club sandwich, salad, tomato, egg, French fries

Supplément Bacon : +3€ / Bacon supplement: +3€

CLUB SANDWICH AU SAUMON 30

Salmon Club sandwich, salad, tomato, egg, French fries

Supplément Bacon : +3€ / Bacon supplement: +3€

BURGER DE BOEUF ANGUS 30

Cantal, laitue, tomate, oignon rouge, sauce aïoli sriracha

Angus beef burger, Cantal cheese, lettuce, tomato, red onion, sriracha aioli sauce

Supplément Bacon : +3€ / Bacon supplement: +3€

CROQUE-MONSIEUR OU MADAME 25

Jambon et Comté affiné, salade de jeunes pousses ou frites

Croque-Monsieur or Madame, ham, Comté cheese, salad or French fries



PLATS

Main courses

PLAT DU JOUR 29

Daily special

FILET DE BŒUF NORMAND RÔTI, POMME ANNA
FONDANTE, LÉGUMES RACINES D'HIVER GLACÉS
ET JUS RÉDUIT AU THYM 45

*Roasted Norman Beef Fillet, Fondant Anna Potato,
Glazed Winter Root Vegetables and Thyme Reduction Jus*

PAVÉ DE SAUMON ÉCOSSAIS LABEL ROUGE, RIZ
VÉNÉRÉ, POUSSES D'ÉPINARD ET BEURRE CITRONNÉ
AUX ŒUFS DE POISSON 30

*Red Label Scottish Salmon Fillet, Venere Black Rice, Baby Spinach Shoots
and Lemon Butter with Fish Roe*

SPAGHETTI AUX GAMBAS 45

*Ail, anchois, tomates confites
Spaghetti with prawns, garlic, anchovies, preserved tomatoes*

RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS DES BOIS,
VIEUX PARMESAN ET JEUNES POUSSES D'HIVER 🌿 24

*Creamy Risotto with Woodland Mushrooms, Aged Parmesan
and Young Winter Leaves*



GARNITURES

Sides

POÊLÉE DE LÉGUMES 🌿 10

Pan-fried vegetables

FINE PURÉE DE POMMES DE TERRE 🌿 10

Mashed potatoes

SALADE VERTE 🌿 10

Fresh green salad

FRITES 🌿 10

French fries

RIZ BLANC 🌿 10

White rice



DESSERTS

Desserts

DESSERT DU JOUR 12

Dessert of the day

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 15

Crème brûlée with Madagascar vanilla

MARQUISE AU CHOCOLAT 16

Chocolate Marquise

MERVEILLEUX AUX MYRTILLES 15

Blueberry Merveilleux

FRUITS FRAIS TRANCHÉS 15/par personne

Seasonal fresh sliced fruits

CAFÉ / THÉ GOURMAND 19

Coffee or Tea with mini pastries

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS 6/la boule, per scoop

Vanille, chocolat, pistache, fraise, framboise, citron jaune

Ice creams and sorbets selection - Vanilla, Chocolate, Pistachio,

Strawberry, Raspberry, Lemon



TEA TIME

Tea time

Inspiré par l'univers de la couture et la beauté de la nature, notre Tea Time est une expérience raffinée, tissée de saveurs délicates et d'accords subtils. Chaque composition, pensée comme une création haute Couture sur-mesure, associe douceurs exquises et bouchées salées végétariennes, sublimées par une pièce à partager. Au fil des saisons, les ingrédients évoluent, jouant avec les textures et les couleurs, toujours en harmonie avec notre sélection de thés et infusions Dammann, cafés et délicieux chocolat chaud.

Inspired by the world of couture and the beauty of nature, our Tea Time is a refined experience, woven with delicate flavors and subtle harmonies. Each composition, designed like a bespoke haute couture creation, combines exquisite sweets and vegetarian savory bites, enhanced by a shared delight. As the seasons change, the ingredients evolve, playing with textures and colors, always in harmony with our selection of Dammann teas and infusions, coffees, and delicious hot chocolate.

TEA TIME 59

*Choix d'une boisson chaude, trois pièces sucrées, trois pièces salées
et une pièce à partager*
*Choice of a hot beverage, three sweet pieces, three savory bites,
and one sharing piece*

TEA TIME AVEC CHAMPAGNE 79

*Choix d'une boisson chaude, trois pièces sucrées, trois pièces salées, une pièce à
partager et une coupe de Champagne*
*Choice of a hot beverage, three sweet pieces, three savory bites, one sharing piece
and a glass of Champagne*



SAMEDI ET DIMANCHE, DE 15H00 À 17H30

Saturday and Sunday, from 3:00 pm to 5:30 pm



*Merci d'informer notre Maître d'hôtel si vous êtes concernés par des allergies alimentaires. La carte des allergènes est consultable sur demande.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your waiter prior to ordering. Our allergen information is available upon request.*

TEA TIME

Tea time

PIÈCES SUCRÉES

Sweet pieces

FONDANT ÉLYSÉEN

Élysée Chocolate Fondant

PAVLOVA AUX AGRUMES

Citrus Pavlova

MINI-ÉCLAIR À LA CHÂTAIGNE ET AU CASSIS

Mini Chestnut and Blackcurrant Éclair

PIÈCES SALÉES

Savory pieces

GOUGÈRE AU COMTÉ

Comté cheese gougère

CRACKER DE COURGE

Squash cracker

SCONE AU FROMAGE ET AUX ÉCHALOTES FRITES

Cheese and Fried Shallots Scone

PIÈCE À PARTAGER

A sharing piece

GÂTEAU DE SAVOIE

Crème fraîche et ses compotées de fruits

Savoie Sponge Cake with sour cream and homemade jams



TEA TIME

Tea time

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS DAMMANN FRÈRES

Selection of Dammann Frères teas and infusions

THÉS NOIR - BLACK TEAS

THE SMOKEY LAPSANG - Boisé et fumé / Woody and smoky

EARL GREY YIN ZHEN - Agrumes / Citrus

CHAÏ - Epicé et boisé / Spicy and woody

DARJELING - Epicé et fleuri / Spicy and floral

TOUR EIFFEL - Amande, vanille et rose / Almond, vanilla, and rose

THÉS VERT - GREEN TEAS

THÉ JASMIN - Fleuri / Floral

SOLEIL VERT - Orange sanguine / Blood orange

SENCHA FUKUYU - Marin et végétal / Marine and green

THÉ VERT À LA MENTHE - Végétal / Green

BALI - Pétales de fleurs, litchi et pamplemousse / Flower petals, lychee and grapefruit

THÉS BLANC - WHITE TEAS

BELLA BLANCA - Bergamote, mangue et amande / Bergamot, mango and almond

PASSION FLEURS - Rose, abricot et fruit de la passion / Rose, apricot and passion fruit

INFUSIONS ET TISANES - HERBAL TEAS

ROOIBOS CITRUS - Agrumes / Citrus

*TISANE DU BERGER - Tilleul, verveine, citronnelle et menthe / Linden, verbena,
lemongrass and mint*

*TISANE FRUITS ROUGES - Cassis, groseille, framboise et fraise / Blackcurrant,
redcurrant, raspberry, and strawberry*



JENNY



Learn More

70 AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES, PARIS

WWW.JENNY-RESTAURANT.COM

+33 (0)1 53 93 55 42