



JONES

43 RUE GODEFROY CAVAINAC,
75011 PARIS

**POUR RAMENER
LES PLAYLISTS À LA MAISON,
C'EST ICI**



CUISINE DE PANAME



DICO

BIENVENUE AU NOUVEAU JONES !

QUE VOUS FRÉQUENTIEZ CET ENDROIT DEPUIS SES DÉBUTS OU DEPUIS HIER, ON EST RAVIS DE VOUS RECEVOIR DANS CE QUI, NOUS L'ESPÉRONS, DEVIENDRA OU REDEVIENDRA VOTRE ENDROIT PRÉFÉRÉ.

ON VOUS ACCUEILLE AVEC LA VOLONTÉ DE VOUS PARTAGER CE QUE NOUS APPELONS ICI : LA CUISINE DE PANAME, NOS VINS VIVANTS ET NOS PLAYLISTS D'AUTEURS.

QU'EST-CE QUI CHANGE ? L'ÂME BISTROTIÈRE DU RESTAURANT RESTE LA MÊME, MAIS NOTRE IDENTITÉ CULINAIRE PREND SOURCE DANS LA BEAUTÉ DU BRASSAGE CULTUREL PARISIEN. NOTRE CARTE DES VINS NE CONTIENT QUE DES RÉFÉRENCES DE VIGNERON.NE.S RESPECTANT LES SOLS, LA VIGNE ET LE VIVANT. NOS PLAYLISTS CÉLÈBRENT LA SCÈNE HIP-HOP DANS SES 50 ANS D'HISTOIRE.

POSEZ-VOUS, ON S'OCCUPE DE TOUT.

ENZO VIOLA & JUAN PABLO ROJAS PINEDA,
AKA CHICO & JP

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS, EN CAS D'ALLERGIES PRÉVENEZ NOUS

MIDI

BISSARA : SPÉCIALITÉ MAROCAINE, CRÈME DE HARICOTS BLANCS

HOGAO : CONDIMENT DE BASE DE LA CUISINE COLOMBIENNE, À BASE DE TOMATES ET DE CEBETES CONFITES À L'HUILE DE GRAINE DE ROUCOU, ICI IL EST FUMÉ

AGUACHILE : BOUILLON DE LÉGUMES FRAIS, LÉGEREMENT PIMENTÉ, SERVI FROID

SATAY : MÉLANGE D'ÉPICES D'ASIE DU SUD-EST À BASE DE CACAHUETTES, AIL ET PIMENT DOUX

NWARR : CONDIMENT À BASE DE LÉGUMES BRULÉS, SÉSAME NOIR ET ALGUES NORI. CLIN D'OEIL AU PROJET "NWARR IS THE NEW BLACK" DE DAMSO

AGUAPENELA : SIROP D'EAU ET DE SUCRE DE CANNE NON RAFINÉ APPELÉ PANELA EN COLOMBIE

SOIR

ARROZ CALDOSO : "SOUPE" DE RIZ DU SUD DE L'ESPAGNE, RIZ CUIT DANS UN BOUILLON AROMATIQUE, ICI SERVI SOUS FORME D'ARRANCINI

SOFFRITO: MÉLANGE D'OIGNONS, CAROTTES, POIVRONS, ET HERBES CUITES AVEC DES ÉPICES DOUCES

HOGAO: CONDIMENT DE BASE DE LA CUISINE COLOMBIENNE, À BASE DE TOMATES ET DE CEBETES CONFITES À L'HUILE DE GRAINE DE ROUCOU, ICI IL EST FUMÉ

AREPA: GALETTE DE MAÏS TRADITIONNELLE COLOMBIENNE, IL EN EXISTE 44 DIFFÉRENTES, ICI C'EST UNE VERSION FARCIE AU FROMAGE TALLEGIO

BELDI: CITRON CONFIT AU SEL, TYPIQUE DES CUISINES DU MAGHREB

SATAY: MÉLANGE D'ÉPICES D'ASIE DU SUD-EST À BASE DE CACAHUETTES, AIL ET PIMENT DOUX

ACHIOTADA: CRÈME RÉDUITE ASSAISONNÉE À LA PÂTE D'ACHIOTE, EN FRANÇAIS GRAINE DE ROUCOU, GRAINE COLORANTE ROUGE AU GOÛT LÉGÈREMENT FUMÉ ET POIVRE

TITOTÉ: BEURRE NOISETTE DE LAIT DE COCO, UTILISÉ ENSUITE POUR FAIRE SAUTER UNE CHAPELURE. TRADITIONNEL DE LA CÔTE CARAÏBE COLOMBIENNE

RAS EL HANOUT: MÉLANGE DE CORIANDRE, CURCUMA, POIVRE ET CANNELLE, SOUVENT UTILISÉ DANS LE COUSCOUS

TATEMADO: RECETTE MEXICAINE, PÂTE D'ASSAISONNEMENT À BASE DE LÉGUMES BRULÉS, MÉLANGÉS À DES ÉPICES DOUCES, ICI UTILISÉ POUR ASSAISONNER UN BOUILLON

POLLO FRITO 3M : POULET FRIT MARINÉ AU CURRY VERT PUIS LAQUÉ D'UN MÉLANGE DE 3 M (MIEL, MOELLE, MOUTARDE)

AGUAPENELA : SIROP D'EAU ET DE SUCRE DE CANNE NON RAFINÉ APPELÉ PANELA EN COLOMBIE

CAPRI-SUN : SOUVENIR D'ENFANCE, JUS DE PLUSIEURS AGRUMES, LES ENFANTS EN PRENNENT ENCORE À L'HEURE DU GOÛTER ;)

BIÈRE

PRESSION

BAPBAP FAUBOURG PILS

33cl 4,5€ 50cl 8€

BOUTEILLE 33CL

BAPBAP BLANC BEC BLANCHE
IPA GUINGUETTE
BISOU DU SUD CRAFT

8
8
8,5

SOFT

CASCARA FRESCA 33CL

CASCARA FRESCA
CASCARA FRESCA SUGAR FREE

6,5
6,5

BAPBAP 33CL

BANG BANG PALE ALE (SANS ALCOOL)

8

MONA 33CL

GINGER BEER
CITRON / CITRON VERT
FRAISE / FRAMBOISE
ORANGE / ORANGE SANGUINE
PÊCHE / ABRICOT

6
6
6
6
6

ARCHIPEL 33CL

KOMBUCHA BRUT

7,5

SYMPLE 33CL

ÉNERGISANTE (THYM & CITRON)
RELAX (VERVAINE & CERISE)
DÉTOX (SUREAU & POMME)

7
7
7

MIDI

FORMULES MIDI

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

28

ENTRÉE/PLAT **OU** PLAT/DESSERT

24

ENTRÉES

8

BISSARA D'HARICOTS BLANCS, HOGAO FUMÉ, SALADE D'HERBES

MAQUEREAU À LA FLAMME, AGUACHILE VINAIGRE JONES, BETTERAVE CHIOGGIA

PLATS

18

PÂTES DU JOUR, SAUCE SATAY, CHAPELURE DE BRIOCHE, PIMENT, HUILE DE LIVÈCHE

POULET BRAISÉ À LA CUILLÈRE, SAUCE NWARR, POMME ALLUMETTE

DESSERTS

7

CAKE BEURRE NOISETTE IMBIBÉ À L'AGUAPANELA,
CAMEL À L'ORANGE, CRÈME CRUE

MOUSSE AU CHOCOLAT XOCO 70%, QUINOA SOUFFLÉ, HUILE DE SÉSAME

SOIR

ARANCINO D'ARROZ CALDOSO, SOFFRITO, CONDIMENT HERBES	9
FOCACCIA FARINE DE MAÏS, BURRATA, HOGAO FUMÉ	10
AREPA DE QUESO FARCIE AU TALEGGIO, PISTOU D'AIL DES OURS	11
PÂTES DU JOUR, SAUCE SATAY, CHAPELURE DE BRIOCHE, PIMENT, HUILE DE LIVÊCHE	16
ASPERGES BLANCHES, RISOTTO PETIT ÉPEAUTRE, SABAYON BEURRE NOISETTE, CITRON BELDI	18
MAQUEREAU À LA FLAMME, HARICOTS COCOS FRAIS AU FENOUIL, CRÈME ACHIOTADA, BLETTES	21
THON ROUGE SERVI CRU, SAUCE AU POIVRE, PANGRATTATO AU TITOTÉ, ANETH	23
RAVIOLES DE POISSON, BOUILLON DE BOEUF FAÇON PHÔ LATINO, CONDIMENT ANCHOIS, HERBES	25
ECHINE DE COCHON, RAGOUT DE POIS CHICHES AU BOUILLON TATEMADO, EPINARDS GLACÉS	28
AGNEAU BRAISÉ AU RAS EL HANOUT, TZATZIKI À L'HUILE DE MENTHE, TUILE PETIT ÉPEAUTRE, JUS	35
POLLO FRITO 3M, CITRON BRÛLÉ, HERBES FRAÎCHES, SALADES, PICKLES ET NAANS - À PARTAGER À 2	38
SORBET "CAPRI-SUN", SARRASIN SOUFFLÉ, HUILE DE CORIANDRE	6
CAKE BEURRE NOISETTE IMBIBÉ À L'AGUAPANELA, CARAMEL À L'ORANGE, CRÈME CRUE	9
AFFOGATO : GLACE AU MARC DE CAFÉ LOS ANDES, SIPHON CHAUD DE CARDAMOME NOIRE, PRALIN	11

VIN AU VERRE

PÉTILLANT	12CL
CHÂTEAU FRÉDIGMAC / BORDEAUX COINCE TA BULLE / 2025 / SÉMILLON / VDF	8
BLANC	
DOMAINE EINHART / THÉO EINHART EVEIL / 2024 / AUXERROIS, GEWURZTRAMINER, RIESLING/ VDF (MACÉRATION) ALSACE / 2024 / AUXERROIS, MUSCAT, PINOT GRIS, RIESLING / ALSACE	8 6
DOMAINE DES GRANDES SERRES THE WINE WITCH / 2025/ CLAIRETTE, MARSANNE, VERMENTINO / VALLÉE DU RHÔNE - VAUCLUSE	8
DANIS DANS LA VIGNE CANOUBE / 2023 / COLOMBARD / SUD-OUEST (CAHORS) (MACÉRATION)	8
ROUGE	
GRANDES SERRES ROCK N'RHONE / 2024 / GRANCHE SYRAH / CÔTE DU RHÔNE	8
DOMAINE BÉLICARD LANCIÉ / 2018 / GAMAY / BEAUJOLAIS VILLAGE	8
CHÂTEAU FRÉDIGMAC BACK TO BLAYE / 2023 / CARBENET SAUVIGNON, MALBEC, MERLOT / BLAYE CÔTES DE BORDEAUX	8
FOND CYPRÈS CYPRÈS DE TOI / 2022 / CARIGNAN, GRENACHE, SYRAH / VDF	8
ROSÉ	
DE VINI L'ARROSEUR / 2021 / MERLOT, CABERNET FRANC, GAMAY, COLOMBAR, GROLLEAU, MELON DE BOURGOGNE	8
LANGUEDOC ROUSSILLON CYPRÈS DE TOI / 2024 / MALBEC / VDF	8