JENNY

AU *coeur* DES CHAMPS-ELYSÉES, *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-ELYSÉES, *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

01-2026

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 aigrelette
Scottish smoked salmon, blinis, sour cream

ASSIETTE DE DÉGUSTATION MÉDITERRANÉENNE 35
Mediterranean tasting plate, Hummus, Labneh, Mouhamara, Baba Ghanoush

MINI ROLLS HOMARD 30
Mini lobster rolls

CREVETTES DYNAMITE 29
Dynamite shrimps

6 HUÎTRES SPÉCIALES MARENNES D'OLÉRON N°3 25
6 special Marennes d'Oléron oysters (size no. 3)

Végétarien | Vegetarian

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.

01-2026

LES CLASSIQUES

Classics

SALADE CAESAR NATURE 25

POULET 32 GAMBAS 34

Caesar salad / Chicken Caesar salad / Prawns Caesar salad

SOUPE À L'OIGNON 20

French onion soup

CLUB SANDWICH AU POULET 28

SAUMON 30

Chicken or 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

SPAGHETTI AUX GAMBAS 45

Ail, anchois, tomates confites

Spaghetti with prawns, garlic, anchovies, preserved tomatoes

01-2026

Végétarien | Vegetarian

Origines des viandes : Boeuf : France, Allemagne et Irlande, Volaille : France, Agneau : France.
Meat origins: Beef: France, Germany and Ireland, Poultry: France, Lamb: France.

ENTRÉES

Starters

SALADE GOURMANDE, FOIE GRAS, MAGRET DE CANARD, GÉSIERS, ŒUFS DE CAILLE 16

Gourmet salad with foie gras, smoked duck breast, confit gizzards, quail eggs

RAVIOLES DE GAMBAS 18

Prawn Ravioli

TARTE FINE DE LÉGUMES 16

Vegetable Tart

VELOUTÉ DE CAROTTE, ORANGE, GINGEMBRE ET CUMIN 12

Carrot and Orange Velouté with Ginger and Cumin

01-2026

Végétarien | Vegetarian

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.

PLATS

Main courses

PLAT DU JOUR 29
Daily special

BOEUF ROTI AU SAUTOIR, RISOTTO DE CÉLERI 39
Pan-roasted beef with celery risotto

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, LÉGUMES RACINES RÔTIS 39
Herb-crusted rack of lamb with roasted root vegetables

NOIX DE SAINT-JACQUES, PURÉE DE PANAIS, AGRUMES 35
Scallops, parsnip purée, citrus

SOLE MEUNIÈRE, PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX AGRUMES 75
Seabass fillet, carrot purée, braised endive, carrot citrus reduction

DÉCLINAISON DE CHOU-FLEUR 25
Cauliflower variations

01-2026

Végétarien | Vegetarian

Origines des viandes : Boeuf : France, Allemagne et Irlande, Volaille : France, Agneau : France.
Meat origins: Beef: France, Germany and Ireland, Poultry: France, Lamb: France.

GARNITURES

Sides

POÊLÉE DE LÉGUMES 10
Pan-fried vegetables

FINE PURÉE DE POMMES DE TERRE 10
Mashed potatoes

SALADE VERTE 10
Fresh green salade

FRITES 10
French fries

RIZ BLANC 10
White rice

01-2026

Végétarien | Vegetarian

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.

DESSERTS

Desserts

DESSERT DU JOUR 12
Dessert of the day

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 15
Crème brûlée with Madagascar vanilla

CRÊPES SACERDOTE 16
Crêpes Sacerdote

PROFITEROLES À LA MODE 16
«Couture» Profiteroles

FRUITS FRAIS TRANCHÉS 15/personne
Seasonal fresh sliced fruits

CAFÉ / THÉ GOURMAND 19
Coffee or Tea with mini pastries

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS 6/*boule/scoop*
Vanille, chocolat, pistache, fraise, framboise, citron jaune
Ice creams and sorbets selection - Vanilla, Chocolate, Pistachio, Strawberry, Raspberry, Lemon

01-2026

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.

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 ourselection of Dammann teas and infusions, coffees, and delicious hot chocolate.

TEA TIME 39

Choix d'une boisson chaude, trois pièces sucrées, deux pièces salées et une pièce à partager

Choice of a hot beverage, three sweet pieces, two savory bites, and one sharing piece

TEA TIME AVEC CHAMPAGNE 59

Choix d'une boisson chaude, trois pièces sucrées, deux pièces salées, une pièce à partager et une coupe de Champagne

Choice of a hot beverage, three sweet pieces, two 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

01-2026

Végétarien | Vegetarian

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

PAVLOVA VANILLE KUMQUAT
Vanilla and kumquat pavlova

TARTELETTE POIRE SPÉCULOS
Pear and speculoos tartlet

L'ÉCLAIR DE JENNY - NOIX DE PÉCAN
Jenny's Signature éclair with pecan

PIÈCES SALÉES

Savory pieces

GOUGÈRE AU COMTÉ
Comté Gougère

CRACKER DE COURGE
Squash cracker

PIÈCE À PARTAGER

A sharing piece

GÂTEAU DE SAVOIE, CRÈME FRAICHE ET SES COMPOTÉES DE FRUITS
Savoie Sponge Cake with sour cream and homemade jams

01-2026

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.

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

01-2026

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.

JENNY

Learn More

70 AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES, PARIS
WWW.JENNY-RESTAURANT.COM
+33 (0)1 53 93 55 42