

CHEZ  
**VIVIE**  
*Brunch*

לחם הבית, חמאה - 28

אוייסטרים - 18

צלחת חריפים - 22

**פתיחים**

ציזיקי - 16

אבוקדו - 16

שמנת כמהין ודבש - 16

מוצרלה ועגבניות - 19

סלט ביצים - 18

**בוקר**

ביצים עלומות בריוש, אבוקדו, הולנדיז - 68

בריוש מקושקשת רכה ופרמזן - 62

בריוש מקושקשת רכה, פטריות פרמזן וכמהין - 66

בריוש גריל ציז, שמנת חמוצה ועירית - 56

ברוסקטה אבוקדו, ביצי עין ושאטה - 58

בוקר לשניים - מגדל ויוי - גבינות אבוקדו וסלמון - 160

**בראנץ**

טרטר דג ים, בריוש, איולי חמאה חומה - 28 (יח')

טשימי דג ים, מלפפונים, עלי שומר ושקד ירוק - 62

טרטר בקר, בריוש ושאלוט קריספי - 24 (יח')

חסות אגוזי לוז בושה צלויה ופרי - 62

עגבניות מגי, סטארטצטלה בזיליקום - 58

קולורבי מפוחם, וינגרט הדורים קשיו ופקורינו - 48

**עיקריות**

מול מרינייה, צ'יפס דק דק - 72

ניוקי חמאת עגבניות, אנשובי ומוצרלה - 79

ציז בורגר, רוטב טרטר וצ'יפס - 84

שקדי עגל, ריזוטו, דמי גלאס - 84

שניצל עוף, רוטב טרטר וצ'יפס - 88

פילה דג, ספגטי חמאת לימון - 92

דגי ים קטנים על הגריל, סלסה ורדה - 92

ספגטי מולים, ציר דגים, אריסה וכוסברה - 128

פילה דג ים, אורז אסור, ביסק סרטנים, ראשי קלמרי פריכים - 140

דג שלם על הגריל, ירוקים, ציר ים - 147

סינטה פרוסה, דמי גלאס, צ'יפס - 159



*Not Paris*

CHEZ  
**VIVIE**

לחם הבית חמאה מוקצפת - 32  
צלחת חריפים - 22

**ירקות**

שיפוד ברזקולי צעיר , גרמולטה חמאת לימון ושום ירוק - 48  
קולורבי מפוחם , פרוס דק , וינגרט הדרים קשיו ופקורינו - 48  
ארטישוק ירושלמי קונפי, ציר עוף חום וקרם פרש - 52  
עגבניות מגי, סטראטצ'טלה - 58  
חסות, פרי עונתי ובושה צלוייה - 62  
טורטליני ריקוטה, זעתר, חמאה חומה ומרווה - 72  
ניוקי צרוב, חמאת עגבניות אנשובי ומוצרלה - 79

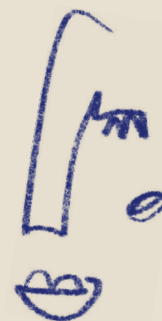
**ים**

בריוש טרטור דג ים, איולי חמאה חומה ועירית - 28  
דג כבוש, עגבניות קרם פרש - 58  
סביצה דג ים, חלב שקדים, נקטרינה - 62  
סשימי, יוגורט, מלפפון, זרעי שומר ושקד ירוק - 62  
מולים, צ'יפס דק דק, מרנייר - 72  
שיפוד שרימפס, אורז שחור - 79  
קלמרי על הגריל, וינגרט פלפלים וזעפרן, תפו"א קריספי - 88  
פילה דג, ספגטי חמאת לימון - 92

**יבשה**

בריוש טרטור בקר (יח') - 24  
שקדי עגל, ריזוטו דמי גלאס - 84  
ציז בורגה, צ'יפס, רוטב טרטור - 84  
שיפוד סינטה, דמי גלאס, פירה - 89

אורז שחור/ סלט עלים/ ירוקים - 18



*Not Paris*

C H E Z

# VIVIE

*Speical*

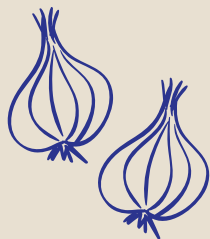


פיצה מרגריטה - 75

פיצה פפרוני וצ'ילי - 90

פיצה , סטארטצטלה , עגבניות ואנשובי - 90

פיצה , גורגונזולה ושרימפס - 110



*Not Paris*

C H E Z



# VIVIE

## Open Table

לחם וחריפים

סשימי דג ים, ריוויזון, מלפפון עלי שומר ושקד ירוק  
טרטר דג ים, בריוש איולי חמאה חומה  
טרטר בקר בריוש  
חסה קיסר שלמה, איולי שומר, פרמזן  
ברוקולי על הגריל, חמאת לימון וגרמולטה  
קולורבי פרוס דק על פחם, וינגרט שום ירוק



מנה לבחירה לאדם:

שיפוד שרימפס, אורז שחור  
מול מרינייר, צ'יפס דק  
שקדי עגל, ריזוטו, דמי גלאס  
פילה דג ים, פסטה, בר בלאן ועירית +20 ש"ח  
שיפוד סינטה, דמי גלאס, פירה +20 ש"ח



**380 ש"ח לזוג**



*Not Paris*

CHEZ  
**VIVIE**  
Weekend

### קוקטיילים

- Mon gezeelle** - ג'ין מושרה בליים, ורמוט ייבש, בזיליקום סגול - 52
- Peche Melba** - רום, אפרסק, אוכמניות, גרניום - 57
- Retma** - וודקה מושרית באורנים, סמבוק, ברגמוט, מלפפון - 55
- Une Lumiere** - טקילה, פסיפלורה, סירופ שקדים וצ'ילי - 58
- Espresso Martini** - וודקה, קוניאק, אספרסו, בנדקטין - 52

### לבנים

- מנטיניה** - מוסקופילרו, סמלי, יוון - 54 / 245
- מוסקדה סור לי** - מלון דה בורגוני, דומיין דה קולומבר, עמק הלואר, צרפת - 44 / 200
- אסרטיקו** - גאיה, סנטורני, יוון - 58 / 260
- סוביניון בלאן** - סוביניון בלאן, הוברט בושאר, עמק הלואר, צרפת - 52 / 235
- כישור לבן** - סוביניון בלאן, ויונייה, כישור, גליל מערבי, ישראל - 58 / 260
- סואבה קלאסיקו** - גרגנגה, סואביה, איטליה - 270
- סוביניון בלאן 915** - סוביניון בלאן, תל שיפון, רמת הגולן, ישראל - 340
- סרמאט נומייסטר** - בלנד מקומי, נומיסטר, שטיריה, אוסטריה - 280
- סומור לבן** - שנין בלאן, עמק הלואר, צרפת - 386
- שרדונה סי** - שרדונה, קסטל, הרי יהודה, ישראל - 360
- סן ג'וזף** - מרסאן ורוסאן, שאפוטטיה, עמק הלואר, צרפת - 510

### רוזה

- 4-6 גאיה** - אגיורגיטיקו, גאיה, סנטורני, יוון - 48 / 215
- רוזה קסטל** - מרלו, מלבק, קברנה פרנק, קסטל, הרי יהודה, ישראל - 62 / 270
- קסיופייה** - קברנה פרנק ומרלו, פוג'ו אל אזורו, טוסקנה, איטליה - 315
- רוזה ריזאל** - גרנאש וסירה, קסטל, הרי יהודה, ישראל - 345

### אדומים

- גאמי** - מוסקדה, דומיין דה קולומבר, צרפת - 42 / 190
- פרימיטיבו** - פרימיטיבו די מנדוריה, סאן מרציאנו, פוליה, איטליה - 45 / 200
- כישור אדום** - בלנד, כישור, גליל מערבי, ישראל - 56 / 255
- סאן לורן** - סאן לורן, פיטנאוור, בורגנלנד, אוסטריה - 56 / 255
- קברנה פרנק קטאנה** - קברנה פרנק, מנדוזה, ארגנטינה - 270
- פטיט קסטל** - בלנד בורדו, קסטל, הרי יהודה, ישראל - 330
- ג'יבורי** - פיננו נואר, ויינרון בוקסי, בורגון, צרפת - 370

### מבעבים

- קרמו דה בורדו** - קברנה פרנק ומרלו, קלווה, בורדו, צרפת - 51 / 225
- מואט** - פיננו מונייה, פיננו נואר, שרדונה, מואט אנד שנדון, שמפיין, צרפת - 56

Not Paris

C H E Z

# VIVIE Weekend

## פתיחים

לחם הבית חמאה מוקצפת - 28

צלחת חריפים - 22

אויסטר יחידה - 18

## נאים

בריוש טרטור דג ים, חמאה חומה ועירית - 28 (יח')

דג כבוש, עגבניות, קרם פרש - 58

סביצה דג ים, חלב שקדים, נקטרינה - 62

סשימי דג ים, מלפפונים, עלי שומר ושקד ירוק - 62

בריוש טרטור בקר - 24 (יח')

## קר

קולורבי מפוחם, פרוס דק, ויניגרט הדרים, קשיו ופקורינו - 48

עגבניות מגי, סטרצ'טלה, צ'ילי ירוק, שמן זית - 58

חסות, פרי עונתי, בושט צלויה ואגוזי לוז - 62

## חם

שיפוד ברוקולי צעיר, גרמולטה, חמאת לימון ושום ירוק - 48

ארטישוק ירושלמי, קונפי, ציר עוף חום, קרם פרש - 52

טורטיליני ריקוטה וזעתר, חמאה חומה ומרווה - 72

ניוקי צרוב, חמאת עגבניות, אנשובי ומוצרלה - 79

מולים, צ'יפס דק דק, רוטב מרינייר - 72

שיפוד שריפס, ארוז שחור - 79

קלמרי על הגריל, ויניגרט פלפלים וזעפרן, תפוח אדמה קריספי - 88

## עיקריות

פילה דג ים, ספגטי, חמאת לימון - 92

צ'יזבורגה, צ'יפס, רוטב טרטור - 84

שקדי עגל, ריזוטו, דמי גלאס - 84

שניצל עוף, צ'יפס - 88

פילה דג ים, ארוז אסור, ביסק סרטנים, ראשי קלמרי פריכים - 140

דג שלם על הגריל, ירוקים, ציר ים - 148

דגי ים קטנים על הגריל, סלסה ורדה - 92

ספגטי מולים, ציר דגים, אריסה וכוסברה - 128

סינטה פרוסה, פירה תפוח אדמה, דמי גלאס - 159

מחבת פירות ים, ציר בויאבז, ניוקי פריך - 180



Not Paris

CHEZ  
**VIVIE**  
*Brunch*

### קוקטיילים

- Mon gezeelle** - ג'ין מושרה בליים, ורמוט ייבש, בזיליקום סגול - 32
- Pêche Melba** - רום, אפרסק, אוכמניות, גרניום - 32
- Retma** - וודקה מושרית באורנים, סמבוק, ברגמוט, מלפפון - 32
- Une Lumiere** - טקילה, פסיפלורה, סירופ שקדים וצ'ילי - 32
- Espresso Martini** - וודקה, קוניאק, אספרסו, בנדקטין - 32

### לבנים

- מנטינה** - מוסקופילרו, סמלי, יוון - 54 / 245
- מוסקדה סור לי** - מלון דה בורגוני, דומיין דה קולומבר, עמק הלואר, צרפת - 44 / 200
- אסרטיקו** - גאיה, סנטורני, יוון - 58 / 260
- סוביניון בלאן** - סוביניון בלאן, הוברט בושאר, עמק הלואר, צרפת - 52 / 235
- כישור לבן** - סוביניון בלאן, ויונייה, כישור, גליל מערבי, ישראל - 58 / 260
- סואבה קלאסיקו** - גרגנגה, סואביה, איטליה - 270
- סוביניון בלאן 915** - סוביניון בלאן, תל שיפון, רמת הגולן, ישראל - 340
- סרמאט נומייסטר** - בלנד מקומי, נומיסטר, שטיריה, אוסטריה - 280
- סומור לבן** - שנין בלאן, עמק הלואר, צרפת - 386
- שרדונה סי** - שרדונה, קסטל, הרי יהודה, ישראל - 360
- סן ג'וזף** - מרסאן ורוסאן, שאפוטייה, עמק הלואר, צרפת - 510

### רוזה

- 4-6 גאיה** - אגיורגיטיקו, גאיה, סנטורני, יוון - 48 / 215
- רוזה קסטל** - מרלו, מלבק, קברנה פרנק, קסטל, הרי יהודה, ישראל - 62 / 270
- קסיופייה** - קברנה פרנק ומרלו, פוג'ו אל אזורו, טוסקנה, איטליה - 315
- רוזה ריזאל** - גרנאש וסירה, קסטל, הרי יהודה, ישראל - 345

### אדומים

- גאמי** - מוסקדה, דומיין דה קולומבר, צרפת - 42 / 190
- פרימיטיבו** - פרימיטיבו די מנדוריה, סאן מרציאנו, פוליה, איטליה - 45 / 200
- כישור אדום** - בלנד, כישור, גליל מערבי, ישראל - 56 / 255
- סאן לורן** - סאן לורן, פיטנאוור, בורגנלנד, אוסטריה - 56 / 255
- קברנה פרנק קטאנה** - קברנה פרנק, מנדוזה, ארגנטינה - 270
- פטיט קסטל** - בלנד בורדו, קסטל, הרי יהודה, ישראל - 330
- ג'יבורי** - פיננו נואר, ויינרון בוקסי, בורגון, צרפת - 370

### מבעבים

- קרמו דה בורדו** - קברנה פרנק ומרלו, קלווה, בורדו, צרפת - 51 / 225
- מואט** - פיננו מונייה, פיננו נואר, שרדונה, מואט אנד שנדון, שמפיין, צרפת - 56

*Not Paris*

CHEZ  
**VIVIE**  
*Brunch*

House Bread & Butter - **28**

Oysters - **18**

Spicy platter - **22**

**Starters**

Tzatziki - **16**

Avocado - **16**

Truffle Cream & Honey - **16**

Mozzarella & Tomatoes - **19**

Egg Salad - **18**

**Breakfast**

Poached Eggs on Brioche, Avocado & Hollandaise - **68**

Soft Scrambled Eggs on Brioche & Parmesan - **62**

Soft Scrambled Eggs on Brioche, Mushrooms, Parmesan & Truffle - **66**

Brioche Grilled Cheese, Sour Cream & Chives - **56**

Avocado Bruschetta, Fried Eggs & Shatta - **58**

Breakfast for Two - "VIVI Tower" with Cheeses, Avocado & Salmon - **160**

**Brunch**

Sea Fish Tartare, Brioche with Brown Butter Aioli - **28 (per unit)**

Sea Fish Sashimi, Cucumbers, Fennel Leaves & Green Almond - **62**

Beef Tartare, Brioche & Crispy Shallots - **24 (per unit)**

Mix greens, Hazelnuts, Roasted Bûche Cheese & seasonal fruit - **62**

Magi Tomatoes, Stracciatella & Basil - **58**

Charred Kohlrabi, Citrus Vinaigrette, Cashew & Pecorino cheese - **48**

**Main**

Moules Marinière & Thin Fries - **72**

Gnocchi with Tomato Butter, Anchovies & Mozzarella - **79**

Cheeseburger, Tartar Sauce & Fries - **84**

Veal Sweetbreads, Risotto & Demi-Glace - **84**

Chicken Schnitzel, Tartar Sauce & Fries - **88**

Fish Fillet, Lemon Butter Spaghetti - **92**

Mix Grilled Small Sea Fish, Salsa Verde - **92**

Mussels Spaghetti, Fish Broth, Harissa & Cilantro - **128**

Sea Fish Fillet, Forbidden Rice, Crab Bisque & Crispy Calamari Heads - **140**

Whole Grilled Fish, Greens in Seafood Broth - **147**

Sliced Sirloin, Demi-Glace & Fries - **159**

*Not Paris*

CHEZ  
**VIVIE**

House Bread & Whipped Butter - **32**

Spicy Platter - **22**

**Vegetables**

Young Broccoli Skewer, Lemon Butter Gremolata & Green Garlic - **48**

Charred Kohlrabi, Citrus Vinaigrette, Cashew & Pecorino - **48**

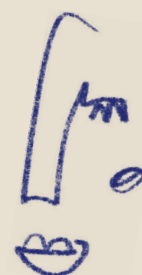
Confit Jerusalem Artichoke, Brown Chicken Jus & Crème Fraîche - **52**

Magi Tomatoes & Stracciatella - **58**

Mix greens, Seasonal Fruit & Roasted Bûche Cheese - **62**

Ricotta Tortellini, Za'atar, Brown Butter & Sage - **72**

grilled Gnocchi, Tomato Butter, Anchovy & Mozzarella - **79**



**Sea**

Sea Fish Tartare Brioche, Brown Butter Aioli & Chives - **28**

Cured Fish, Tomatoes & Crème Fraîche - **58**

Sea Fish Ceviche, Almond Milk & Nectarine - **62**

Sashimi, Yogurt, Cucumber, Fennel Seeds & Green Almond - **62**

Moules Marinière & Thin Fries - **72**

Shrimp Skewer & Black Rice - **79**

Grilled Calamari, Pepper & Saffron Vinaigrette, Crispy Potatoes - **88**

Fish Fillet with Lemon Butter Spaghetti - **92**

**Land**

Beef Tartare Brioche (per unit) - **24**

Veal Sweetbreads, Risotto & Demi-Glace - **84**

Cheeseburger, Fries & Tartar Sauce - **84**

Sirloin Skewer, Demi-Glace & Mashed Potatoes - **89**



Black Rice / Green Salad / Greens - **18**

*Not Paris*

C H E Z

# VIVIE

*Speical*

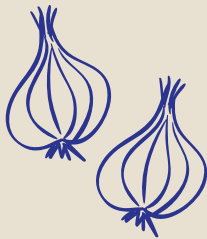


**Margherita Pizza - 75**

**Pepperoni & Chili Pizza - 90**

**Pizza with Stracciatella, Tomatoes & Anchovies - 90**

**Gorgonzola & Shrimp Pizza - 110**



*Not Paris*

C H E Z



# VIVIE

*Open Table*

Bread & Spicy platter

Sea Fish Sashimi, Buttermilk, Cucumber, Fennel Leaves & Green Almond

Sea Fish Tartare, Brioche & Brown Butter Aioli

Beef Tartare Brioche

Whole Caesar Lettuce, Fennel Aioli & Parmesan

Grilled Broccoli, Lemon Butter & Gremolata

Thinly Sliced Charred Kohlrabi, Green Garlic Vinaigrette



Shrimp Skewer & Black Rice

Moules Marinière & Thin Fries

Veal Sweetbreads, Risotto & Demi-Glace

Sea Fish Fillet, Pasta, Beurre Blanc & Chives +20 Nis

Sirloin Skewer, Demi-Glace & Mashed Potatoes +20 Nis

— — — — —  
**380 Nis per couple**  
— — — — —

*Not Paris*

C H E Z

# VIVIE

## Weekend

### Starters

House Bread & Whipped Butter - **28**

Spicy platter - **22**

Oyster (per piece) - **18**

### Raw | Cold Dishes

Sea Fish Tartare Brioche, Brown Butter & Chives - **28 (per piece)**

Cured fish, Tomatoes & Crème Fraîche - **58**

Sea Fish Ceviche, Almond Milk & Nectarine - **62**

Sea Fish Sashimi, Cucumbers, Fennel Leaves & Green Almond - **62**

Beef Tartare Brioche - **24 (per piece)**

### Cold

Charred Kohlrabi, Thinly Sliced, Citrus Vinaigrette, Cashew & Pecorino - **48**

Magi Tomatoes, Stracciatella, Green Chili & Olive Oil - **58**

Mix greens, Seasonal Fruit, Roasted Bûche Cheese & Hazelnuts - **62**

### Hot

Young Broccoli Skewer, Gremolata, Lemon Butter & Green Garlic - **48**

Confit Jerusalem Artichoke, Brown Chicken Jus & Crème Fraîche - **52**

Ricotta & Za'atar Tortellini, Brown Butter & Sage - **72**

Grilled Gnocchi, Tomato Butter, Anchovy & Mozzarella - **79**

Moules Marinière & Thin Fries - **72**

Shrimp Skewer, Thin Fries & Marinière Sauce - **79**

Grilled Calamari, Pepper & Saffron Vinaigrette, Crispy Potatoes - **88**

### Main Courses

Sea Fish Fillet, Spaghetti & Lemon Butter - **92**

Cheeseburger, Fries & Tartar Sauce - **84**

Veal Sweetbreads, Risotto & Demi-Glace - **84**

Chicken Schnitzel & Fries - **88**

Sea Fish Fillet, Forbidden Rice, Crab Bisque & Crispy Calamari Heads - **140**

Grilled whole Fish, greens & Seafood Broth - **148**

Grilled Small Sea Fish & Salsa Verde - **92**

Mussels Spaghetti, Fish Broth, Harissa & Cilantro - **128**

Sliced Sirloin, Mashed Potatoes & Pepper Sauce - **159**

Seafood Pan, Bouillabaisse Broth & Crispy Gnocchi - **180**



*Not Paris*