

Jeannine.

cuisine de partage

Pour la table

- DEGUSTATION DE BEURRES / 4€
- TERRINE BEURRE-RADIS & HERBES / 5€
- HOUMOUS, ZAATAR, CITRON CONFIT, ORIGAN / 7€
- CHARCUTERIE, SÉLECTION DE LA MAISON LABORIE (CANTAL) / 8€
- FROMAGES, SÉLECTION DE LA FROMAGERIE DUROUX (CORRÈZE) / 8€
- CAMEMBERT ROTI, MIEL, ROMARIN, AMANDES / 11€
- POTIMARON ROTI - CREME AUX HERBES - HUILE PIQUANTE /8€

Assiettes

HIVER 2026 - PAR LE CHEF THOMAS VINAY - BLEUVERT BISTROT

- OEUFS MAYO NDUJA, PICKLES ET HERBES / 7,5€
- MOUSSE POMME DE TERRE AU HADDOCK FUMÉ, POMME VAPEUR / 12€
Chips de panais, zeste de citron vert
- POIREAUX BRULÉS ET CRÈME CRUE/ 12€
vinaigrette ponzu, pickles de graines de moutarde, oeufs de truite et huile verte
- CHOUX FLEUR ROTI AU MIEL, ROMARIN ET MISO, LABNEH/ 15€
- POULET KARAAGE, MAYO SRIRACHA, SÉSAMES, CORIANDRE, CITRON / 13€
- HUITRES X3 / 13€
gelée yuzu/ponzu et crémeux panais
- TIGRE QUI PLEURE / 19€
sauce vierge pimentée, pickles et herbes fraîches
- TARTARE DE VEAU / 20€
yuzu, estragon, poudre de cèpe, chips de panais, échalotes et huile d'olive

Desserts

- SMASH COOKIE MI CUIT, NOIX DE PECAN TORREFIÉES ET CARMEL MISO / 8,5€
- MOUSSE YAOURT CITRON, POIRE POCHÉ, HUILE BASILIC, CRUMBLE / 8€

Prix TTC service inclus / Liste des allergènes sur demande / Origine viande : Boeuf/Veau/Poulet (France)

MANGER.

LE
SAMEDI
dès l'ouverture

- **OEUF À LA COQUE / 4€** Supp. oeuf +1,5€

Mouillette de pain brioché croustillante au beurre demi-sel, ciboulette

- **TARTINES GRILLÉES / 4.5€**

Au choix : beurre ou pâte à tartiner maison ou confiture de saison maison

- **SMASH CROISSANT / 7€**

Croissant jambon fromage, beurre demi sel

- **GRANOLA / 8€**

Granola noisette sarrasin, mousse yaourt citron, fruit poché

- **GATEAU DU MOMENT /**

Sur demande

Boissons Chaudes

- **ESPRESSO, ALLONGÉ / 2€**
- **NOISETTE / 2.5€**
- **CAFÉ FILTRE / 3,5€**
- **FLAT WHITE / 4€**
- **CAPPUCCINO / 4€**

*Grains de café torréfiés par la **Brûlerie Belleville**
Thés & infusions confectionnés par **Happy Blue Tea***

- **THÉ, INFUSION / 4€**
- **LATTE / 4€**
- **CHAI LATTE / 4.5€**
- **MATCHA LATTE / 4.5€**
- **CAROUBE CHAUD / 4€**

*Extra shot espresso +1,5€
Version Glacé +1€
Supp. Purée de framboise +1,5€*

Nos Signatures 5€

*Créations de boissons à base de lait (de vache
ou végétal) concoctées par Maison Haneul*

- **HONNEUR À JEANNINE / CRÈME BRÛLÉE, VERVEINE**
- **POÉSIE / ROSE CARDAMOME**
- **GOURMAND / CHÂTAIGNE PÉCAN**
- **SAUVAGE / CAROUBE SAUGE**

Prix TTC service inclus / Liste des allergènes sur demande

Brunch

tous les dimanches de 11h à 16h

- **GRANOLA / 8€**

noisettes, sarrasin, mousse yaourt citron, fruits

- **BRIOCHE CARAMELISÉE / 8€**

chantilly au romarin, fruits et caramel, noisettes torréfiées

- **PANCAKE SUCRÉ / 9€**

fruits, noisettes caramélisées, sirop d'érable, chantilly

- **PAIN PERDU / 9€**

Fourrée à la pâte à tartiner aux noisettes et glace vanille maison

- **PANCAKE SALÉ* / 10€**

beurre salé remanié, poitrine fumée, oeufs, sirop d'érable, Herbes

- **HOT BUN * / 12€ (existe en végété)**

oeufs parfaits, bacon, sauce hollandaise, chorizo, herbes

- **GRILLED CHEESE* / 11€**

au brie, crème emmental et moutarde, potimarron, oignons caramélisés

- **SALADE DU MOMENT/ 11€**

Salade selon saison

- **CHARCUTERIE / 8€**

sélection de la Maison Laborie (Cantal)

- **FROMAGES / 8€**

sélection de la Fromagerie Duroux (Corrèze)

- **KIDS PANCAKES / 4,50€**

confiture de saison & pâte à tartiner maison

*SUPPLÉMENT POITRINE FUMÉE +2,50€

*SUPPLÉMENT BACON VÉGÉTAL +2,50€

*SUPPLÉMENT SALADE +3€

*SUPPLÉMENT OEUF AU PLAT +2€

Formule : 24€

1 PLAT SALÉ

1 PLAT SUCRÉ

CAFÉ FILTRE À VOLONTÉ

THE GLACÉ À VOLONTÉ

Boissons Chaudes

- **ESPRESSO, ALLONGÉ / 2€**

- **CAFÉ FILTRE / 3,5€**

- **NOISETTE / 2.5€**

- **FLAT WHITE / 4€**

- **CAPPUCCINO / 4€**

- **LATTE / 4€**

- **THÉ, INFUSION / 4€**

- **CHAI LATTE / 4.5€**

- **MATCHA LATTE / 4.5€**

- **MATCHA LATTE**

FRAMBOISE / 6€

- **CAROUBE CHAUD / 4€**

Grains de café torréfiés par la **Brûlerie Belleville**

Thés & infusions confectionnés par **Happy Blue Tea**

Extra shot espresso +1,5€

Version Glacé +1€

Nos Signatures 5€

Créations de boissons à base de lait
(de vache ou végétal) concoctées par
Maison Haneul

- **HONNEUR À JEANNINE / CRÈME BRÛLÉE, VERVEINE**

- **POÉSIE / ROSE CARDAMOME**

- **GOURMAND / CHÂTAIGNE PÉCAN**

- **SAUVAGE / CAROUBE SAUGE**

Boissons Fraîches

25cl : 4€ / 1L : 14€

- **CITRONNADE - GINGEMBRE, ROSE OU PAMPLEMOUSSE**

- **THÉ GLACÉ MAISON**

- **JUS DE BISSAP MAISON**

- **JUS DE POMME ARTISANAL DE LA FERME DE MARTORY**

- **SODA ARTISANAL - LIMONADE, TONIC OU GINGER FIZZ**

- **BLOODY MAMIE – VODKA, JUS DE TOMATE, CÉLERI & ÉPICES 10€, 1L 35€**

- **SEXY MAMIE – LA VERSION DÉTOX, SANS ALCOOL 7€, 1L 25€**