

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.

glou glou glou glou glou glou glou glou...

Jeannine.

cuisine de partage

Boissons Fraîches 25cl : 4€ / 1L : 14€

- CITRONNADE - GINGEMBRE, ROSE OU PAMPLEMOUSSE
- THÉ GLACÉ MAISON
- JUS DE BISSAP MAISON
- JUS DE POMME ARTISANAL BIO DE LA FERME DE MARTORY
- SODA ARTISANAL NÉCENSE - LIMONADE, TONIC OU GINGER FIZZ

Mocktails Signature

- JEAN TONIC / 7€
Expresso, tonic, agrumes
- NINE ROSES / 7€
Hibiscus, pamplemousse rose, verjus, blanc d'œuf
- MAMIE'S CLASSIC / 7€
Concombre, pastèque, jus de pomme
- NOT A SPRITZ / 7€
Orange, hibiscus, gentiane, poivre de sichuan

Boissons Chaudes

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| • ESPRESSO, ALLONGÉ / 2€ | • THÉ, INFUSION / 4€ |
| • CAFÉ FILTRE / 3,5€ | • CHAI LATTE / 4.5€ |
| • NOISETTE / 2.5€ | • MATCHA LATTE / 4.5€ |
| • FLAT WHITE / 4€ | • MATCHA LATTE |
| • CAPPUCCINO / 4€ | FRAMBOISE / 6€ |
| • LATTE / 4€ | • CAROUBE CHAUD / 4€ |

Extra shot espresso +1,5€
Version Glacé +1€

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

Lattés Vertueux Signatures 5€

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

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

Prix TTC service inclus / Liste des allergènes affichée sur place

BOIRE_osoft

Bières

- BLONDE "LA LUCIENNE" - 4.5° / 25CL - 3.5€ // 50CL - 6.5€

Happy hour
5€

- NEIPA - 6,5° / 25CL - 4.5€ // 50CL - 8€

- AMBRÉE - 7° / 25CL - 4.5€ // 50CL - 8€

BRASSÉES PAR
LA BRASSERIE DU GRAND PARIS,
À SAINT-DENIS

Cocktails Signature

DOSE D'ALCOOL : 4CL

- JAUNE-NINE / 7€

Gentiane Couderc, verjus, verveine, tonic

- VERT-FORÊT / 9€

Liqueur d'épine de sapin, verjus, basilic, miel

- ROSE-BONBON / 9€

Liqueur de fleur de sureau, verjus, pamplemousse, limonade

- MARRON-FROID / 8€

Birlou, verjus, cannelle, blanc d'œuf

Happy hour
Tous les
signatures
à 6€

Classic Cocktails

DOSE D'ALCOOL : 6CL

- NEGRONI / 10€

Gin L'Orée Sauvage, Campari, assemblage de vermouths cantaliens

- OLD FASHIONNED / 10€

Pure malt Whisky, sucre muscovado, bitters

- VIEUX CARRÉ / 12€

Rye Whisky, Courvoisier, vermouth, bitters

- MAI-TAI / 12€

Vieux Clément VSOP, Saint James Blanc, Grand Marnier, verjus, orgeat, bitters

- SPRITZ / 8€

Campari - Apérol ou Fleur de sureau

Apéritifs 5CL

- RICARD, 2CL / 3€ - 4CL / 5€

- BIRLOU / 5€

- AVÈZE / 4€

- LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU / 6€

- CAMPARI / 6€

- VERMOUTH* / 6€

* PRODUITS PAR LA DISTILLERIE HAUTES TERRES (CANTAL)

AVEC SOFT +1€

Spiritueux 4CL

- RHUM BLANC SAINT JAMES / 7€

- VODKA DOUXBLÉ / 8€

- COGNAC COURVOISIER VS / 9€

- CALVADOS / 9€

- GRAND MARNIER / 9€

- RHUM VIEUX CLÉMENT VSOP / 9€

- GIN BIO L'ORÉE SAUVAGE* / 9€

- RYE SPIRIT WHISKY, MURA* / 9€

- PURE MALT WHISKY, MURA* / 10€

Prix TTC service inclus / Liste des allergènes sur demande / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

BOIRE. moins soft

Blancs 12.5cl // 75cl

- **LES TRAVERSIERS, 2022 / 5.5€ // 29€**
DOMAINE DES HAUTS TRAVERSIERS (famille Morel)
Rhône (Côtes de Ventoux) // Grenache blanc, Vermentino
Frais, fruité et solaire. Un vin sec et sudiste.
- **JOLIE FOLLE / 6.5€ // 34€**
LE HAUT PLANTY (Alain et Christian Couillaud)
Loire (Muscadet) // Folle blanche
Fraîcheur et légèreté. Arômes citronnés et iodé. un vin tendu et minéral.
- **LE P'TIT BLANC 2022 / 34€**
DOMAINE LES SABLONNETTES (Christine et joël Ménard)
Loire // Chenin
Surprenant et rafraîchissant. Nez fermentaire et frais. Bouche vive et concentrée, finale salivante.
- **CYNARAH AOP PIC ST-LOUP / 39€**
CHÂTEAU DE CAZENEUVE (André Leenhardt)
Languedoc (Pic St-Loup) // Rolle, Roussanne, Viognier
Un vin floral, élégant et équilibré.
- **FLEUR 2022 / 39€**
JONC BLANC (Isabelle Carles & Franck Pascal)
Bergerac // Sauvignon blanc et gris, Sémillon
Aromatique et gourmand mais en même temps vif et minéral en finale. Un vin riche et atypique

Rouges 12.5cl // 75cl

- **LES TRAVERSIERS, 2023 / 5.5€ // 29€**
DOMAINE DES HAUTS TRAVERSIERS (famille Morel)
Rhône (Côtes de Ventoux) // Grenache, Syrah, Cinsault
Rouge solaire, croquant, et sur le fruit.
- **BEAUJOLAIS, LES GRIOTTES, 2024 / 6.5€ // 34€**
DOMAINE CHERMETTE (Martine et Pierre-Marie Chermette)
Beaujolais // Gamay
Jus clair frais, fluide et acidulé. Petites baies rouges et légèrement épicé.
- **EMMENEZ MOI, 2022 / 31€**
DOMAINE LEDOGAR (Xavier et Mathieu Ledogar)
Languedoc (Corbières) // Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault
Gourmand et velouté. Tannins rond et souples. Fruits rouges bien mûrs, fraîcheur en fin de bouche.
- **MENARD LE ROUGE 2023 / 34€**
DOMAINE LES SABLONNETTES (Christine et joël Ménard)
Loire // Gamay, Chenin, Cabernet sauvignon, Groslot
Léger, bien nature et sauvage. Grande évolution après ouverture.
- **CAZA SORIX 2023 / 39€**
CHÂTEAU DE CAZENEUVE (André Leenhardt)
Languedoc // Cinsault
Nez de fruits rouges et notes fumées.
Bouche fluide, finale épicée.
- **FRUIT 2022 / 45€**
JONC BLANC (Isabelle Carles & Franck Pascal)
Bergerac // Merlot, Cabernet sauvignon
Robe teintée et fruit noirs surmûrs.
Du volume et de la structure.
- **LA CHAPELLE BOURGOGNE 2022 / 68€**
DOMAINE LES SABLONNETTES (IMénard)
Bourgogne // Pinot noir
Léger, fin et fluide. élégant et gourmand. Un vin qui n'a pas oublié son terroir et ses origines.

Rosé 12.5cl // 75cl

- **DIABOLO ROSÉ / 5€ // 29€**
LE HAUT PLANTY (Alain et Christian Couillaud)
Loire (Muscadet) // Melon de Bourgogne
Un vin fruité et gourmand.

Orange 12.5cl // 75cl

- **VIROSE (MACÉRATION) / 45€**
LÉO DIRINGER
Alsace // Gewurtz
Un vin frais, intense, sur des notes exotiques, un superbe fruit.

Bulles 12.5cl // 75cl

- **CHAMPAGNE, CUVÉE SUPÉRIEURE BRUT / 69€**
LOUIS CASTERS (Johan et Valérie Casters)
Pinot Meunier
Souple, frais et aromatique.
- **CIDRE BIO / 4€ // 21€**
LA FERME DE MARTORY



**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€**