

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 CARAMEL 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)

MANAGER.

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€

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 affichée sur place

BOIREsoft

...nouvelles nouveautés

Bières

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

Happy hour
5€

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 citronés 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 épicee.

- **FRUIT 2022 / 45€**

JONC BLANC (Isabelle Carles & Franck Pascal)
Bergerac // Merlot, Cabernet sauvignon
Robe teintée et fruit noirs surmûris. Du volume et de la structure.

- **LA CHAPELLE BOURGOGNE 2022 / 68€**

DOMAINE LES SABLONNETTES (Ménard)
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 DIRRINGER
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

Boissons chaudes

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

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

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 OEUFS 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, CÉLERİ & ÉPICES 10€, 1L 35€
- SEXY MAMIE - LA VERSION DÉTOX, SANS ALCOOL 7€, 1L 25€