

# Jeannine.

*cuisine de partage*

glou glou glou glou glou glou glou glou...

## 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, GINGER FIZZ, MATÉ

## 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*
- SPICY COLADA / 7€ (RHUM +4€)  
*Coco, ananas, piment, cannelle*
- SEXY MAMA / 7€ (VODKA +4€)  
*Tomate, piment, celeri, verjus*

## Boissons Chaudes

- LATTE / 4€
- LATTE VANILLE / 4,5€
- LATTE NOISETTE / 4,5€
- LATTE CARAMEL SALE / 4,5€
- DIRTY CHAÏ LATTE / 6€
- ESPRESSO, ALLONGÉ / 2€
- CAFÉ FILTRE / 3,5€
- NOISETTE / 2.5€
- FLAT WHITE / 4€
- CAPPUCINO / 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 +0,5€  
Lait végétal +0,5€

### 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
- LEGENDE D'AUTOMNE / CHOCOLAT BLANC PSITACHE AMANDE (by Happy blue tea)

Prix TTC service inclus / Liste des allergènes affichée sur place

# BOIRE<sub>o</sub>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 épicée.
- **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 (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 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

