

# 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 CAMEL SALE / 4,5€
- DIRTY CHAI 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>soft</sub>



## 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



# Jeannine.

*cuisine de partage*

**Eau plate et  
pétillante**  
MICRO FILTRÉE ET OFFERTE !

## Assiettes

PRINTEMPS 2026 - CHEF KENZO TU

FROMAGES, SÉLECTION DE LA FROMAGERIE DUROUX (CORRÈZE) / 8€ (JEANNINE)

CHARCUTERIE, SÉLECTION DE LA MAISON LABORIE (CANTAL) / 8€ (JEANNINE)

CROQUETTES MIMOLETTE PIMENT JALAPEÑOS X2 / 6€

MINI BUNS "BANH MI" X2 / 11€

SALADE DE RADICCHIO VIÊT STYLE / 8€

ARTICHAUTS POIVRADE À LA JUIVE, AÏOLI / 13€

ASPERGES BLANCHES, SABAYON AU CURRY/ 14€

TARTARE DE THON ROUGE, CRÈME FRAÎCHE, KADAÏF/ 16€

WONTONS AU BOEUF, SAUCE AUX POIVRES / 17€

POULET JAUNE FERMIER RÔTI À LA CITRONNELLE / 21€  
*purée au beurre noisette, blettes et ail des ours*

MAPO TOFU "LASAGNA"/ 19€

## Desserts

BANH CHUOI, CRÈME MONTÉE PANDAN, CACAHUÈTES / 8 €

TIRAMISU/ 7€

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

# MANGER.

miam miam miam miam miam miam miam miam miam miam...

# Jeannine.

*cuisine de partage*

**LE  
SAMEDI**  
Dès l'ouverture

• **OEUF À LA COQUE / 4€** Supp. oeuf +1,5€  
*Mouillette de pain toasté, beurre demi-sel*

• **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*

• **COOKIE CHOCO-NOISETTE / 3.5€**

• **GATEAU DU MOMENT /**

*voir sous cloche*

**Pour d'autres  
assiettes  
voir ardoise**

## 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€**

• **CAPPUCCINO / 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 sur demande

**petit déjeuner**

# 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 torrifiées

- **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

- 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 torrifiés 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)

## 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, GINGER FIZZ, MATÉ

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

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