

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€**

Boissons Chaudes

- LATTE / 4,5€
- LATTE VANILLE / 5€
- LATTE NOISETTE / 5€
- LATTE CARAMEL SALE / 5€
- DIRTY CHAÏ LATTE / 6,5€
- ESPRESSO, ALLONGÉ / 2€
- CAFÉ FILTRE / 3,5€
- NOISETTE / 2.5€
- FLAT WHITE / 5€
- CAPPUCCINO / 4,5€
- THÉ, INFUSION / 4,5€
- CHAI LATTE / 5€
- MATCHA LATTE / 5€
- MATCHA LATTE FRAMBOISE / 6,5€
- CAROUBE CHAUD / 5€

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 6€

*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 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

- **SPRING TOAST** / 11€**

tahini, tomate, concombre, grenade, herbes fraîches, dukkah

- **SALADE DU MOMENT** / 11€**

mesclun, courgette, fraise, crème de féta, menthe, pignons de pin

- **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 HALOUMI GRILLÉ +3€

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 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)

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€**

Jeannine.

cuisine de partage

glou glou glou glou glou glou glou glou...

Boissons Fraîches 25cl : 4,50€ / 1L : 15€

- CITRONNADE - GINGEMBRE, ROSE OU PAMPLEMOUSSE (DISPONIBLE EN PÉTILLANT)
- 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 / 8€
Expresso, tonic, agrumes
- NINE ROSES / 8€
Hibiscus, pamplemousse rose, verjus, blanc d'œuf
- MAMIE'S CLASSIC / 8€
Concombre, pastèque, jus de pomme
- NOT A SPRITZ / 8€
Orange, hibiscus, gentiane, poivre de sichuan
- SPICY COLADA / 8€ (RHUM +4€)
Coco, ananas, piment, cannelle
- SEXY MAMA / 8€ (VODKA +4€)
Tomate, piment, celeri, verjus

Boissons Chaudes

- LATTE / 4,5€
- LATTE VANILLE / 5€
- LATTE NOISETTE / 5€
- LATTE CARAMEL SALE / 5€
- DIRTY CHAÏ LATTE / 6,5€
- ESPRESSO, ALLONGÉ / 2€
- CAFÉ FILTRE / 3,5€
- NOISETTE / 2.5€
- FLAT WHITE / 5€
- CAPPUCINO / 4,5€
- THÉ, INFUSION / 4,5€
- CHAI LATTE / 5€
- MATCHA LATTE / 5€
- MATCHA LATTE FRAMBOISE / 6,5€
- CAROUBE CHAUD / 5€

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 6€

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_{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

