

MANAGER.

Brunch

tous les dimanches de 11h à 16h

Formule à 24€

1 PLAT SALÉ
+ 1 PLAT SUCRÉ
+ CAFÉ FILTRE À VOLONTÉ
+ THÉ GLACÉ MAISON À VOLONTÉ

SUCRÉ

- **GRANOLA / 8€**

noisettes, sarrasin, mousse de yaourt citronnée, fruits

- **BRIOCHE CARAMELISÉE / 8€**

chantilly au romarin, fruits, caramel, noisettes torréfiées

- **PANCAKE SUCRÉ / 9€**

fruits, noisettes caramélisées, sirop d'érable, chantilly

- **PAIN PERDU / 9€**

fourré à la pâte à tartiner aux noisettes et glace vanille maison

SALÉ

- **PANCAKE SALÉ / 11€ (Disp en végé)**

beurre salé remanié, poitrine fumée, oeufs, sirop d'érable

- **GRILLED CHEESE / 13€ (Dispo en végé)**

Poivron mariné, crème harissa, cheddar, oeuf au plat, poitrine fumée

- **TOAST FORESTIER* / 13€**

Crème parmesan & noisette, champignons au Xérès, lardons fumés, tomates confites, citron, salade

- **SALADE DE SAISON* / 13€**

Salade de potimarron rôti, mesclun, feta, pavot et pignons

*SUPPLÉMENT HALOUMI GRILLÉ +3€

*SUPPLÉMENT SALADE +3€

*SUPPLÉMENT OEUF AU PLAT +2€

UN PEU +

CHARCUTERIE / 8€

sélection de la Maison Laborie (Cantal)

FROMAGES / 8€

sélection de la Fromagerie Duroux (Corrèze)

KIDS PANCAKES / 6€

confiture de saison & pâte à tartiner maison

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)**

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
- SODA ARTISANAL NÉCENSE - LIMONADE, TONIC, GINGER FIZZ, MATÉ

Mocktails Signature

- FIGUE FIZZ' / 8€
Figue, citron, pomme, eau pétillante
- 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 CHAI 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 d'avoine +0,5€
Lait de coco +1€

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}

Bières

- **BLONDE PALE ALE - 4.5° / 25CL - 4€ // 50CL - 7€**
- **NEIPA - 6,5° / 25CL - 4.5€ // 50CL - 8€**
- **AMBRÉE - 7° / 25CL - 4.5€ // 50CL - 8€**

Happy hour
5€

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

Cocktails Signature

DOSE D'ALCOOL : 4CL

- **JAUNE-NINE / 9€**
Gentiane, 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 / 9€**
Birlou, verjus, cannelle, blanc d'œuf
- **VIOLETTA / 9€**
Vodka, bissap, maté, menthe

**Happy hour
Tous les
signatures
à 6€**

Classic Cocktails

DOSE D'ALCOOL : 6CL

- **NEGRONI / 10€**
Gin L'Orée Sauvage, Campari, vermouth cantalien
- **OLD FASHIONED / 10€**
Single malt Whisky, sucre muscovado, bitters
- **VIEUX CARRÉ / 12€**
Rye Whisky, Courvoisier, vermouth, bitters, Bénédictine
- **MAI-TAI / 12€**
Vieux Clément VSOP, Saint James Blanc, Grand Marnier, verjus, orgeat
- **SLUSHY PALOMA / 10€**
Tequila, piment, pamplemousse, citron
- **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 / 10€
- GIN BIO L'ORÉE SAUVAGE* / 9€
- RYE SPIRIT WHISKY, MURA* / 11€
- PURE MALT WHISKY, MURA* / 11€

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 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

