



# CARTE DES BOISSONS

TAXES ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TTC

## CAFÉ

EXPRESSO	2
DÉCA	2
NOISETTE	2
CAFÉ CRÈME	3,5
LATTE	4
CHOCOLAT CHAUD / FROID	3,5
LAIT CHAUD / FROID	3
CAPPUCCINO	5
CAFÉ FRAPPÉ	4,5

## LIMONADE ET EAUX

COCA-COLA ORIGINAL / ZERO 33CL	4
ORANGINA 25CL	4
SCHWEPES TONIC 25CL	4
LIMONADE PRESSION	3
PERRIER 33CL	4
VITTEL 25CL	3
OREZZA 50CL	5
THONON 75CL	7
SAN PELLEGRINO 75CL	7

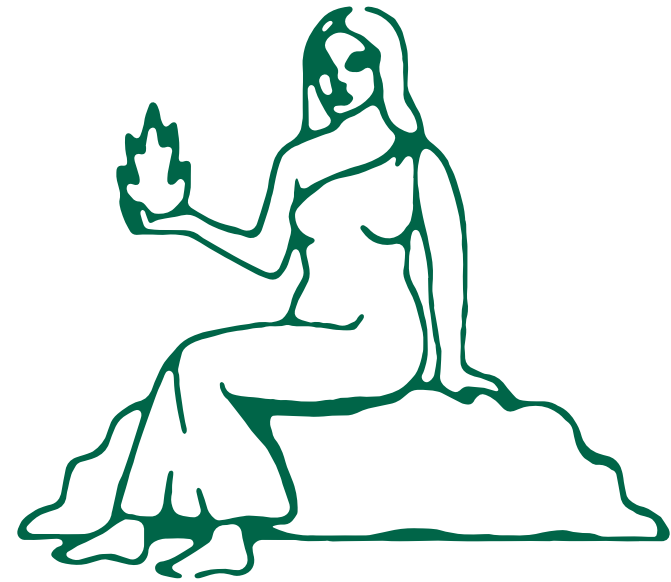
POUR VOS INFUSIONS ET CAFÉ, NOUS VOUS PROPOSONS  
UN LAIT VÉGÉTAL (LAIT D'AMANDE) OU UN LAIT DE VACHE (DEMI-ÉCRÉMÉ)

## INFUSIONS

THÉ	2
THÉ ENGLISH BREAKFAST	3
THÉ NOIR MAROCAIN À LA MENTHE FRAÎCHE ET FLEUR D'ORANGER	3,5
MÉLANGES PRÉPARÉS PAR NOS SOINS	
MATÉ CITRONNÉ MATÉ VERT, CITRON JAUNE, CITRONNELLE	4
NOIR MASSALA CHAÏ THÉ NOIR INDIEN D'ASSAM, GINGEMBRE, CARDAMOME, CANNELLE, ORANGE, CLOU DE GIROFLE	4
GUNPOWDER THÉ VERT GUNPOWDER ET SENCHA, MENTHE DOUCE ET PÉTALE DE ROSE	4

### TISANE BIO

CALMA ROMARIN, SAUGE, THYM, MENTHE DOUCE, BAIE ROSE	4
LAST SUMMER SAUGE, MÉLISSE, D'ÉCORCES D'ORANGE ET DE CITRON, DE FEUILLES DE MYRTILLE ET DE BOUTONS D'ORANGER	4
CAMOMILLE	3,5
TILLEUL	3,5
HIBISCUS	3,5



## JUS DE FRUIT PRESSÉ

4,00 €

ORANGE  
CITRON

POMME  
PAMPLEMOUSSE

## FAIT MAISON

CITRONNADE	4	THÉ GLACÉ	4
ORANGEADE	4	INFUSION GLACÉE	4

## HAPPY APERO 12€

25 CL DE VIN DU MOMENT (ROUGE/BLANC/ROSÉ)  
ASSIETTE OLIVES GRANATA ET PARMESAN + TOMATES DATTERINO + FOCACCIA

## COCKTAILS HAPPY HOURS

5€ (DE 16H À 20H)

8€ HORS HAPPY HOURS

### MOSCOW MULE

VODKA, JUS ET TRANCHE DE CITRON VERT, JUS DE GINGEMBRE FRAIS, LIMONADE

### SPRITZ

APEROL, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE

### BASILICO

GIN, PROSECCO, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, BASILIC

### MASSALA SOUR

RHUM BLANC, RHUM AMBRÉ, CITRON JAUNE, BLANC D'ŒUF, SIROP DE MASSALA CHAI

### MARGARITA FRAMBOISE

TEQUILA, PURÉE ET CRÈME DE FRAMBOISE, CITRON VERT ET SUCRE DE CANNE

## COCKTAILS DE LA MAISON

### OLD FASHIONED TWIST 12

WHISKY MAKER'S MARK, CITRON VERT, CASSONADE, ANGOSTURA

### TI PUNCH JUSTINE 10 / 12

MEZCAL VIDA **OU** RHUM TROIS RIVIÈRES, CITRON VERT, SIROP DE MASALA CHAI

### DISARONNO SOUR 10

AMARETTO, CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE, BLANC D'ŒUF

### LEMON DROP MARTINI 10

VODKA STOLICHNAYA, TRIPLE SEC, CITRON JAUNE, SUCRE DE CANNE

### NEGRONI 12

GIN HENDRIX, MARTINI ROSSO, CAMPARI, ORANGE

### MAGUEY ROSA 12

TEQUILA PATRON REPOSADO, CITRON VERT, SIROP DE PAMPLEMOUSSE

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### VIRGIN 6

MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, POMME, CONCOMBRE, SUCRE DE CANNE

### BISSAP 6

HIBISCUS, SUCRE DE CANNE, VANILLE, FLEUR D'ORANGER, MENTHE FRAICHE

## BIÈRES PRESSION 25CL 47CL

KRONENBOURG 4,2° 3,5 6,5

LA PINTÉ 5€ DE 16H À 20H

ELEPHANT 7,2° 4,5 8

COLOMBA BLANCHE 5° 4 7,5

BROOKLYN EAST IPA 6,9° 4,5 8

GRIMBERGEN BLONDE 6,7° 4,5 8

PICON BIÈRE 4 7,5

BIÈRE SIROP / PANACHÉ 3,5 6,5

## BIÈRES BOUTEILLES

SUPER BOCK 5,4° (25CL) 3,5

BAP BAP 5,8° (33CL) 6,5

CORONA 4,6° (33CL) 6,5

BUD 5° (33CL) 6,5

BIÈRE SANS ALCOOL (25CL) 3

## CIDRE

APPIE LE BRUT 4,7° (33CL) 6,5

## APÉRITIFS

RICARD / PASTIS / ANISETTE 3

MARTINI ROUGE/BLANC 4

KIRS 4,5

PORTO BLANC/ROUGE 4

## DIGESTIFS

AMARETTO 6 ARMAGNAC 8

LIMONCELLO ARTISANAL DE SICILE 6 COGNAC 8

GRAPPA ARTISANALE (BORGO SCURO) 10 GET 27 8

POIRE, MIRABELLE, VIEILLE PRUNE 8 CALVADOS 8

RHUM ARRANGÉ MAISON 8

## GIN (+TONIC WATER)

HENDRIX 12

CITADELLE 10

## TEQUILA

PATRON (REPOSADO) 12

MEZCAL 12

## WHISKY

JACK DANIELS 8

JAMESON 8

MAKER'S MARK 10

NIKKA 10

LAGAVULIN 12

## VODKA

STOLICHNAYA 10

## RHUM

SAILOR JERRY 8

PLANTATION 10

RHUM DU MOMENT 12  
(DEMANDER AU SERVEUR)

## VINS ROUGES

	VERRE	46CL	BTL
<b>GAMAY AU GRAND JAMAIS vdf – LES COPAINS D'ABORD - 2018</b> 100% GAMAY, LÉGER ET FRUITÉ	5	18	26
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO doc – UMANI RONCHI - 2018</b> SOUPLE, FRAIS ET GOURMAND, AU NEZ DE FRUITS ROUGES ET DE RAISINS SECS	5	18	26
<b>LANGUEDOC AOP – PIC SAINT-LOUP - ALTITUDE 192 - 2018</b> 80% SYRAH, 20% GRENACHE, TANINS SOUPLES, NOTES DE FRUITS MÛRS	7	25	35
<b>BOURGOGNE AOP – HAUTES-CÔTES-DE-NUITS - DOMAINE CORNU - 2017</b> PINOT NOIR, LÉGER, MINÉRAL, DOMINANTE DE FRUITS ROUGES	8	28	39
<b>MORGON AOP – BOULAND "CORCELETTE" - 2019</b> GAMAY SOUPLE ET VÉLOUTÉ, AVEC SA ROBE LÉGÈRE, SON NEZ DE GRIOTTE			32
<b>BORDEAUX SUPERIEUR AOP – LE GEAI - CHATEAU LE GEAI - 2016 BIODYNAMIE</b> DOMINANTE DE MERLOT AVEC UNE BOUCHE ÉLANCÉE EN TENSION. DES TANINS VELOUTÉS EN RONDEURS, FRAIS ET HARMONIEUX.			32
<b>LUSSAC-SAINT-EMILION AOP – CHÂTEAU LA CLAYMORE - 2017</b> PLEIN, VELOUTÉ ET SOYEUX, NOTES BOISÉES DE CHÊNE ET D'ÉPICES FORTE DOMINANTE DE MERLOT ÉLEVÉ 12 MOIS EN FÛT			38
<b>CROZES-HERMITAGE AOP – GUIGAL - 2016</b> PLEIN ET ENVELOPPÉ, AUX TANINS BIEN ENROBÉS, AU NEZ TRÈS ÉPICÉ, SUR UN FOND DE FRUITS ROUGES			40
<b>COTES DU JURA AOC – AMARANTE – DOMAINE DU PONT DE BREUX - 2016 BIO</b> VIEILLES VIGNES DE TROUSSEAU (70%) ET POULSARD QUI APPORTENT GRANDE FRAÎCHEUR ET COMPLÉXITÉ À CE GRAND VIN DU JURA.			45

## VINS ROSÉS

	VERRE	46CL	BTL
<b>MÉDITERRANÉE IGP – DEMOISELLE SANS-GÊNE - 2019 BIO</b> TRÈS PÂLE, CROQUANT ET LÉGER	4,5	15	23
<b>CÔTE DE PROVENCE AOP – DOMAINE SAINTE-MARIE - 2018 BIO</b> ROBE TRÈS CLAIRES, DOUX ET ÉQUILIBRÉ, FRUITS PUISSANTS			35

## VINS BLANCS

	VERRE	46CL	BTL
<b>VAL DE LOIRE IGP – MARIIGNY NEUF - AMPELIDAE - 2018 BIO</b> SAUVIGNON MINÉRAL VIF À LA ROBE CLAIRE ET CRISTALINE	5	18	26
<b>BOURGOGNE AOC – CÔTES CHALONNAISES MILLEBUIIS - 2017</b> CHARDONNAY ÉVOQUANT LES FRUITS À CHAIR JAUNE, RAFRAÎCHISSANT, MINÉRAL	5	18	26
<b>PINOT GRIGIO, FRIULI – VITTORIO PUIATTI - 2018</b> UN VIN DE LA RÉGION DE VENEZIA GUILIA À LA BOUCHE CROQUANTE, SAPIDE ET FRAÎCHE.	6	22	30
<b>VINHO VERDE – PEQUENOS REBENTOS – MARCIO LOPES - 2019 PÉT. NAT.</b> UN CLASSIQUE DU NORD OUEST DU PORTUGAL, QUI ALLIE JEUNESSE ET FRAÎCHEUR	6	22	30
<b>COLLINES RHODANIENNES IGP – DOMAINE DES AMPHORES - 2018 BIO</b> UNE BELLE FRAÎCHEUR QUI ÉVOQUE LES FLEURS D'AUBÉPINE PORTÉS PAR UN ASSEMBLAGE DE TROIS CÉPAGES DE LA RÉGION			35
<b>BOURGOGNE - PETIT CHABLIS AOC – MICHEL LAROCHE - 2018</b> SOUPLE ET FRAIS, NEZ DE CHÈVREFEUILLE ET DE NOISETTE FRAÎCHE			38
<b>LOIRE - SANCERRE AOP – ALPHONSE MELLOTT - 2018 BIO</b> VIF ET RAFRAÎCHISSANT, JOLIE ROBE OR AUX REFLETS VERTS, FLEURS BLANCHES ET AGRUMES			48

## CHAMPAGNES

	COUPE	BTL
<b>CHAMPAGNE</b> LA COUPE À 5€ DE 16H À 20H	8	50
<b>R. RUINART</b>		90

## PROSECCO

	VERRE	BTL
<b>PROSECCO TREVISO DOC - CORVEZZO - 2018 BIO</b>	6	30



# JUSTINE

CUISINE AU FEU

96 RUE OBERKAMPF, 75011 PARIS | 01 43 57 44 03 | [WWW.JUSTINEPARIS.FR](http://WWW.JUSTINEPARIS.FR)

 @CHEZ.JUSTINE  @CHEZ\_JUSTINE