



JUSTINE

CUISINE AU FEU

JUSTINE UTILISE SEULEMENT DES PRODUITS FRAIS ET "FAIT MAISON",
SÉLECTIONNE SES FOURNISSEURS AVEC SOIN,
ET TRAVAILLE ESSENTIELLEMENT AVEC DES VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES FRANÇAIS.

ENTRÉES

CALAMARS FRITS, SAUCE
TARTARE AU CITRON CONFIT 7

POIVRONS À L'AIL RÔTI
AU FOUR À BOIS ET HOUMOUS 8

BEIGNETS DE LÉGUMES DE SAISON
ET RICOTTA 7

CAVIAR D'AUBERGINE À LA BRAISE
ET OEUF CONFIT 8

SAUMON FUMÉ MAISON,
SAUCE POIVRON, GINGEMBRE
ET CORIANDRE 8

ROTOLINO 9

PANZEROTTI AU GORGONZOLA
ET PROSCIUTTO 9

FOCACCIA BARESE 4

PRODUITS BRUTS EN ENTRÉE OU À PARTAGER

PECORINO CONDIMENT POIRE 7

BOUTARGUE CITRON ET POIVRE 6

BURRATA DI BUFFALA 125G
HUILE D'OLIVE 10

ASSIETTE DE CHARCUTERIE
ARTISANALE ITALIENNE D.O.P. 12

GORGONZOLA ET FIGUES 8



AU BARBECUE ET AU FOUR À BOIS

BAVETTE D'ALOYAU GRILLÉE 15
AU PIMENT DOUX SAUCE CHIMICHURRI,
FRITES MAISON

RIBS DE COCHON NOIR BARBECUE 18
POLENTA CROUSTILLANTE ET OIGNONS RÔTIS

MAGRET DE CANARD FUMÉ, JUS CORSÉ 18
LÉGUMES GRILLÉS, PURÉE D'ÉCHALOTES

POULPE GRILLÉ PAPRIKA FUMÉ 24
GRENAILLES, CHOU-FLEUR RÔTI ET HOUMMOUS

CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 55
SAUCE CHIMICHURRI, 2 GARNITURES AU CHOIX

SAUCISSE AU COUTEAU GRILLÉE MAISON,
JUS CORSÉ 16
PURÉE DE POMMES DE TERRE AU FOUR À BOIS

AÏOLI DE LÉGUMES RÔTIS 13

GRATIN D'AUBERGINE 12

POISSON DU JOUR À L'ARDOISE

VIANDE DU JOUR À L'ARDOISE

**SUR RÉSERVATION 2 JOURS AVANT
POUR GRANDE TABLE ET GROUPES**

POISSON DE LIGNE EN CROÛTE DE SEL À PARTAGER*

AGNEAU DE LAIT OU COCHON DE LAIT RÔTI
PENDANT DES HEURES*

SALADES

SALADE CAESAR 14
SALADE ROMAINE, FILET DE POULET PANÉ,
CROÛTONS, OEUF, PARMESAN, SAUCE
CAESAR

SALADE DE QUINOA ET LÉGUMES
GRILLÉS AUX NOIX 14
QUINOA, LÉGUMES GRILLÉS, FRUITS SECS,
POIS CHICHES ET POLENTA CROUSTILLANTE



GARNITURES

FRITES MAISON 4

CHOU-FLEUR RÔTI ET HOUMMOUS 5

POMME GRENAILLES, SAUGE
ET AIL 5

LÉGUMES DU JOUR 5

MESCLUN DE SALADE 4

POLENTA CROUSTILLANTE 4

PURÉE DE POMMES DE TERRE
RÔTIES 4



PIZZA AU FOUR À BOIS

LA PIZZA É LA VITA PER TRIPLETTA

NOTRE PÂTE À PIZZA EST RÉALISÉE ET TRAVAILLÉE SELON LA TRADITION NAPOLITAINE
DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE MATURATION. TOUS NOS INGRÉDIENTS SONT 100% ITALIENS
CERTIFIÉS D.O.P., PRESIDIO SLOW FOOD ET IGP.

MARINARA

TOMATES SAN MARZANO D.O.P., AIL, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE,
ORIGAN 9

MARGHERITA D.O.P

TOMATES SAN MARZANO D.O.P., MOZZA FIOR DI LATTE D'AGEROLA,
BASILIC FRAIS 9

CHEESUS CHRIST

TOMATES SAN MARZANO D.O.P, MOZZA FIOR DI LATTE D'AGEROLA,
PROVOLA D'AGEROLA FUMÉE, GORGONZOLA, PECORINO 14

PROSCIUTTO ET FUNGI

TOMATES SAN MARZANO D.O.P, MOZZA FIOR DI LATTE D'AGEROLA,
JAMBON BLANC ROSTELLO L'ITALIEN 1930, CHAMPIGNONS,
BASILIC FRAIS 15

NAPOLI

SAUCE TOMATE SAN MARZANO DOP, BASILIC, MOZZA FIOR DI LATTE
D'AGEROLA, OLIVES CAIAZZANE PSF, CAPPERI IN SALINA PSF,
FILETS D'ANCHOIS CHEZ CETERA 15

TARTUFFO

CRÈME DE TRUFFE, SPECK, MOZZA FIOR DI LATTE D'AGEROLA 18

VEGETARIANA

TOMATES SAN MARZANO D.O.P, MOZZA FIOR DI LATTE D'AGEROLA,
COURGETTES, AUBERGINES, POIVRONS, COEUR D'ARTICHAUT 14

CALZONE

DOUBLE TOMATE SAN MARZANO D.O.P., MOZZA FIOR DI LATTE
D'AGEROLA, BASILIC FRAIS 10

TRIPLETTA

TOMATES SAN MARZANO D.O.P, MOZZA FIOR DI LATTE D'AGEROLA,
SAUCISSON PIMENTÉ (SPIANATA CALABRA), 'NDUJA DI SPILINGA,
PIMENT VERT 16

SALMONE

MOZZA FIOR DI LATTE D'AGEROLA, SAUMON FUMÉ MAISON,
PESTO DE BASILIC, ZESTE DE CITRON 16

JUSTINE

MOZZA FIOR DI LATTE D'AGEROLA, GORGONZOLA, POIRE,
SPECK 14

SPECKIALE

SAUCE TOMATE SAN MARZANO, BRIE DE MEAUX, SPECK ARTISANAL,
ORIGAN, OIGNONS ROUGES 16

SUPPLÉMENTS

1€

CHAMPIGNONS
OIGNONS
PIMENT VERT
OEUF

2€

NDUJA (RILLETES DE PORC
PIQUANTES)
COURGETTE
AUBERGINE
OLIVES

3€

GORGONZOLA
PROVOLA (MOZZA FUMÉE)
ANCHOIS
ARTICHAUT

4€

JAMBON BLANC ROSTELLO
SPIANATA CALABRA
SPECK



102 BD DE BELLEVILLE, 75020 PARIS
01 43 15 09 54 - WWW.TRIPLETTES.FR
f @TRIPLETTESBELLEVILLE
@ @LES-TRIPLETTES



96 RUE OBERKAMPF, 75011 PARIS
01 43 57 44 03 - WWW.JUSTINEPARIS.FR
f @CHEZ.JUSTINE
@ @CHEZ_JUSTINE



88 BD DE BELLEVILLE, 75020 PARIS
01 42 54 72 80 - WWW.TRIPLETABELLEVILLE.FR
f @TRIPLETABELLEVILLE
@ @TRIPLETABELLEVILLE