



BRASSERIE JUSTINE

CUISINE AU FEU



JUSTINE UTILISE SEULEMENT DES PRODUITS FRAIS, ET SÉLECTIONNE SES FOURNISSEURS AVEC SOIN.

	PARIS-OBERKAMPF	—	OCTOBRE	—	DEUX-MILLE-VINGT-SIX	
BURRATA 10 HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE + FILETS D'ANCHOIS DE CETARA +2 + TOMATES CONFITES+2		À PARTAGER OLIVES GRANATA 3 PIMENTOS DE PADRON 6 AIL CONFIT, CITRON		RAVIOLIS FRITS 9 RAVIOLIS AU FROMAGE ET MIEL ÉPICÉ BEIGNETS DE COURGETTE 9 RICOTTA ET CITRON CRISPY MOZZA STICKS 9 MOZZARELLA PANÉE, SAUCE TOMATE ÉPICÉE		
TARAMA 8 OEUFS DE CABILLAUD FUMÉS, ZESTE DE CITRON						

ENTRÉES	FOCACCIA	SALADES
OEUF MAYONNAISE À L'UNITÉ 4 MAYONNAISE AUX ANCHOIS, PAN GRATATO	CLASSICA 4 ORIGAN, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	SALADE JUSTINE 16 MESCLUN DE SALADES, LENTILLES, AVOCAT, FETA, TOMATES SÉCHÉES, OIGNONS FRITS
GASPACHO VERDE 6 HUILE D'HERBES ET MENTHE FRAICHE	JUSTINE 6 OLIVES, TOMATES SÉCHÉES, FETA, OIGNONS ROUGES, ORIGAN	SALADE CÉSAR 17 SALADE ROMAINE, SAUCE CÉSAR, OEUF BIO, POULET PANÉ, PARMESAN D.O.P, CROÛTONS
HARENGS POMME À L'HUILE 5 PDT EN VINAIGRETTE, ANETH, OIGNONS ROUGES	TARTUFO 6 TARTUFATA ET MOZZARELLA FIOR DI LATTE	SALADE ROMAINE 9 SAUCE CÉSAR, PARMESAN, NOIX CARAMÉLISÉES
AUBERGINES À LA BRAISE 9 AUBERGINES, FETA, AIL CONFIT, CORIANDRE		
POIVRON MARINÉ STRACCIATELLA 8 GRILLÉ À LA FLAMME ET MARINÉ, PAN GRATATO		

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU PRÉPARÉ 17 CACIORICOTTA FUMÉE, JAUNE D'OEUF BIO, FRITES AU ZAATAR, MESCLUN DE SALADES	PLATS	POULPE GRILLÉ 32 POMMES GRENAILLE, CEBETTES GRILLÉES, COULIS DE POIVRONS GRILLÉS, HERBES FRAICHES
SAUCISSE AU COUTEAU GRILLÉE 15 PURÉE DE POMMES DE TERRE, JUS DE VIANDE	BAVETTE D'ALOYAU GRILLÉE 22 FRITES AU ZAATAR, MESCLUN DE SALADES, SAUCE CHIMICHURRI	BROCHETTE POULET SOUVLAKI 18 POULET MARINÉ, FRITES AU ZAATAR, CITRON, SAUCE YAHOURT A L'AIL
RAVIOLI A LA RICOTTA 18 FARCIS AU TALEGGIO ET RICOTTA, SAUCE TOMATE ET STRACCIATELLA	FILET DE BAR 24 PETIT EPEAUTRE, COURGETTES À LA SCAPECE, SAUCE VIERGE AUX OLIVES TAGGIASCHE, SALADE D'HERBES	POUR 2 PERSONNES CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 80 ENVIRON 1KG, SAUCE CHIMICHURRI, 2 GARNITURES AU CHOIX
MESCLUN DE SALADES 4	À CÔTÉ	LÉGUMES DE SAISON 6
FRITES MAISON 5		PURÉE DE POMME DE TERRE 5



LA PIZZA È LA VITA



MARGHERITA 13 SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P MOZZARELLAFIOR DI LATTE, BASILIC FRAIS	TARTUFO SPECK 18 TARTUFATA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK, BASILIC FRAIS	BROOKLYN (MIEL ÉPICÉ +2) 16 SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PEPPERONI ORIGAN BASILIC FRAIS	VEGETARIANA 16 CRÈME DE MASCARPONE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COURGETTE, AUBERGINE, POIVRON COEUR D'ARTICHAUT, TOMATES SÉCHÉES OIGNONS ROUGES BASILIC
MARINARA 11 SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P, AIL MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, ORIGAN, BASILIC FRAIS	BURRATA 20 SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P, TOMATES CONFITES ,ROQUETTE, GRANA PADANO, BURRATA BASILIC FRAIS	TARTUFO CARCIOFI 18 TARTUFATA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ARTICHAUTS MARINÉS, CHAMPIGNONS DE PARIS, BASILIC FRAIS	TRIPLETTA 17 SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPIANATA CALABRA (SAUCISSON PIMENTÉ) PIMENT VERT, 'NDUJA DI SPILINGA (RILLETTE DE PORC PIQUANTE), BASILIC FRAIS
PROSCIUTTO ET FUNGHI 16 SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC ROSTELLO CHAMPIGNONS DE PARIS, BASILIC FRAIS	NAPOLI 15 SAUCE TOMATE SAN MARZANO DOP OLIVES TAGGIASCHE, CÂPRES, FILETS D'ANCHOIS DE CETARA, BASILIC FRAIS	JUSTINE 17 CRÈME DE MASCARPONE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POIRE, GONGONZOLA, SPECK, BASILIC FRAIS	CALZONE (JAMBON BLANC +4) 13 SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC FRAIS
CHEESUS CHRIST (MIEL ÉPICÉ +2) 16 CRÈME DE MASCARPONE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, BRIE, PROVOLA FUMÉE GRANA PADANO, BASILIC FRAIS	TONNARA 15 SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P, THON OIGNONS ROUGES, OLIVES TAGGIASCHE, ORIGAN BASILIC FRAIS	BRESAOLA (ROQUETTE +1) 18 CRÈME DE MASCARPONE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE , BRESAOLA TOMATES CONFITES, COPEAUX DE PARMESAN D.O.P, BASILIC FRAIS	

SUPPLÉMENTS			
+ JAUNE D'OEUF MIROIR + OIGNONS +PIMENT VERT + CÂPRES + AIL MARINÉ +ROQUETTE	+1	+CHAMPIGNONS DE PARIS + ARTICHAUT +COURGETTE + AUBERGINE + MIEL ÉPICÉ +POIVRON ROUGE + OLIVES TAGGIASCHE	+2
+NDUJA + GORGONZOLA + PROVOLA +BRIE + ANCHOIS + MOZZARELLA	+3	+JAMBON BLANC ROSTELLO + SPECK +SPIANATA CALABRA + BRESAOLA + PEPPERONI + THON + STRACCIATELLA	+4

MOUSSE AU CHOCOLAT 9 HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL, PISTACHES	TIRAMISU 8	DESSERT GLACÉ	GLACE À L'ITALIENNE
PANNA COTTA VANILLÉE 8 FRUITS DE SAISON	DELIZIA 8 PIZZA NOCCIOLATA, POIRE ET PISTACHES	BEIGNET HOT «BOMB» 9 BEIGNET MAISON, GLACE ITALIENNE À LA FLEUR DE LAIT, AMANDES CARAMÉLISÉES.	GLACE À LA FLEUR DE LAIT 6 +NAPPAGE CHOCOLAT OU CARAMEL SALÉ +1 +AMANDES OU NOIX CARAMÉLISÉES +2 +PISTACHES TORRÉFIÉES +2
BABA AU RHUM 9 CRÈME FOUETTÉE	AFFOGATO 6 GLACE À LA FLEUR DE LAIT, AMARETTO, CAFE	AU CHOIX : CARAMEL AU BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT	

LIMONADES, EAUX ET JUS DE FRUIT FRAIS

COCA-COLA ORIGINAL / ZERO 33CL	4,5
KOMBUCHA FRAMBOISE / CLÉMENTINE ARCHIPEL 33CL	7
LIMONADE PRESSION	4
TONIC WATER FEVER TREE 20CL	3,5
PERRIER 33CL	4,5
OREZZA 50CL	6
SAN PELLEGRINO 75CL	8
ABATILLES 75CL	8
FRUIT PRÉSSÉ POMME, ORANGE OU CITRON	4,5
ORANGEADE/ CITRONNADE	5
GINGER ALE GINGEMBRE FRAIS, CITRON, LIMONADE	5
THÉ GLACÉ MAISON À LA PÊCHE THÉ NOIR	5
THÉ GLACÉ MAISON À L'HIBISCUS THÉ VERT	5

SPRITZ

	VERRE	CARAFE 1L
APEROL SPRITZ APEROL, VINO FRIZZANTE, EAU GAZEUSE, ORANGE	8	35
HUGO SPRITZ ST. GERMAIN, VINO FRIZZANTE, EAU GAZEUSE, MENTHE	11	45
SELECT SPRITZ SELECT, VINO FRIZZANTE, EAU GAZEUSE, ORANGE	8	35

COCKTAILS

MOSCOW MULE VODKA , CITRON VERT PRESSÉ, GINGEMBRE PRESSÉ, LIMONADE PRESSION	8	MARGARITA FRAMBOISE TEQUILA, TRIPLE SEC, CRÈME DE FRAMBOISE, PURÉE DE FRAMBOISE, CITRON VERT PRESSÉ	8
COSMOPOLITAIN VODKA, TRIPLE SEC, CITRON VERT PRESSÉ, JUS DE CRANBERRY	8	CAIPIRINHA CACHAÇA, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	8
PORNSTAR MARTINI VODKA, CITRON VERT PRESSÉ,PURÉE DE PASSION, SIROP DE VANILLE HIBISCUS, VINO FRIZANTE	10	CAIPIRINHA PASSION CACHAÇA, SUCRE DE CANNE, PURÉE DE PASSION, CITRON VERT	9
GIN FIZZ BASILIC GIN, BASILIC FRAIS, CITRON VERT PRESSÉ, SIROP DE SUCRE, EAU PÉTILLANTE	10	PINA COLADA RHUM BLANC, PURÉE DE COCO, JUS D'ANANAS, SIROP DE SUCRE	9
OLD FASHIONED WHISKY MAKER'S, SUCRE DE CANNE, ANGUSTURA	10	AMARETTO SOUR AMARETTO, CITRON JAUNE PRESSÉ, SIROP DE SUCRE, ANGOSTURA	9

SANS ALCOOL

VIRGIN N°1 JUS DE GINGEMBRE FRAIS, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE,LIMONADE, FLEUR D'ORANGER	6	VIRGIN N°4 PASSION, ANANAS, CITRON VERT SIROP, DE VANILLE, FLEUR D'ORANGER ET MENTHE FRAICHE	7
--	---	--	---

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS			
EXPRESSO / DÉCA / NOISETTE	2,2	CAPPUCCINO	5
DOUBLE EXPRESSO	4	CAFÉ FRAPPÉ	6
CAFÉ CRÈME / LATTE	4	DOUBLE EXPRESSO, LAIT, SIROP DE VANILLE ET	
CHOCOLAT	4,5	ORGEAT	
THÉS			
THÉ VERT JASMIN BIO	4,5	ROOIBOS BIO	5
THÉ VERT DE CHINE PARFUMÉ ET LEGER		THÉ ROUGE D'AFRIQUE DU SUD AUX NOTES	
EARL GREY	4,5	D'ORANGES SANGUINE ROND ET FRAIS	
THÉ NOIR À LA BERTGAMOTE DE SICILE ET			
FEUILLES DE BLEUET			
INFUSIONS			
HERBES DE PROVENCE BIO	5	REMÈDE	5
TISANE APAISANTE		ROMARIN, BASILIC, MENTHE, ANIS VERT	
VERVAINE CITRONNÉE, MENTHE POIVRÉE		REGLISSE, THYM, SAUGE, CANELLE ET BERGAMOTE	
MELISSE, POMME, ROSE			

DIGESTIFS

AMARETTO ADRIATICO	9	VIELLE PRUNE D'EXEPTION NUSBAUMER	10
COGNAC XO	16	GRAPPA NARDINI	12
VALLEIN TERCINIER,FINE CHAMPAGNE		CALVADOS	10
LIMONCELLO MAMMA MIA	8	CHRISTIAN DROUIN VSOP, PAYS D'AUGE	

APÉRITIFS

RICARD/SUZE 2CL	3,5
MARTINI ROUGE/BLANC 4CL	5
CAMPARI 4CL	5

BIÈRES

PRESSION

	25CL	45CL	BOUTEILLES	33CL
A BLONDE DE JUSTINE 4,1°	4	7	BAPBAP NEIPA «AGENT TROUBLE» 6°	7
+ PICON +1	5	9	BAPBAP BLANCHE BIO «DEUXRIVES» 4,5°	6
DEMORY PARIS IPA 5,5°			MIRAGE SANS ALCOOL	

LES VINS

BLANCS

	VERRE 12CL	POT 46CL	BTL 75CL
TOURAINE - " POINTE D'AGRUMES " - 2025 BIO	6	22	32
SAUVIGNON BLANC - FRUITÉ, FRAIS ET LÉGÈRE ACIDITÉ			
MONTLOUIS-SUR-LOIRE - COMPLICES DE LOIRE - 2025 BIO	7	26	38
CHENIN BLANC - FLORAL, SALIN ET MINÉRAL.			
IGT TOSCANA - ANTONIO CAMILLO - 2025 BIO	8	30	44
VERMENTINO - NOTE D'AGRUMES, BELLE FRAÎCHEUR.			
CHABLIS - DOMAINE D'ÉLISE - 2024 BIO			56
CHARDONNAY - PUR PROFIL DE CHABLIS, FLORAL, MINÉRAL ET IODÉ.			
MÂCON-VILLAGES - DOMAINE DES CRÊTS - 2024 BIO			42
CHARDONNAY - NEZ DE FLEURS BLANCHES ET DE PIERRE À FUSIL, BOUCHE BEURRÉE.			

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOP - LOU BASSAQUET - "RASCAILLES" - 2025	7	26	38
GRENACHE ET SYRAH - VIF ET FRAIS AUX ARÔMES DE FRUITS JAUNES.			

ROUGES

CÔTES DU RHÔNE - " MÉTAPHYSIQUE DES CUVES " - JULIE KARSTEN - 2023 BIO	6	22	32
GRENACHE, SYRAH, CINSULT - NEZ DE FRUITS ROUGES CONFITS, SOUPLE ET GOURMAND.			
CHINON - LOIRE - " LA FRAICH " - DOMAINE OLGA RAFFAULT - 2024 BIO	7	26	38
CABERNET FRANC - LÉGER ET FRUITÉ, DOTÉ D'UNE SUPERBE FRAÎCHEUR AROMATIQUE.			
IGT SALENTO - TERRAMÈ - TENUTA GIUSTINI - 2025 BIO	7	26	38
PRIMITIVO - FRUITS NOIRS, LÉGÈRE SUCROSITÉ, TANNINS SOUPLES.			
IGT TOSCANA - " MEDITERRANEO " - ANTONIO CAMILLO - 2024 BIO			36
CILIEGIOLO, GRENACHE, CARIGNAN - BOMBE DE FRUITS AROMATIQUES ET BELLE			
FRACHEUR EN BOUCHE.			
BEAUJOLAIS - CHÂTEAU CAMBON - 2025 BIO			30
GAMAY - LÉGER, FLORAL ET LÉGÈREMENT ÉPICÉ.			
BOURGOGNE - CUVÉE XXIV - FANNY SABRE - 2023 BIO			64
PINOT NOIR - ÉLÉGANT ET DÉLICAT, AUX NOTES GOURMANDES ET ÉQUILIBRÉES.			
SAINT-ÉMILION - " LA RÉSERVE " - CHÂTEAU JEAN FAURE - 2024 BIO			48
CABERNET FRANC - CABERNET FRANC VIBRANT ET GRANDE FINESSE DES TANNINS.			

BULLES

PROSECCO DOC - "TREVISO" CORVEZZO - BRUT BIO -	6	32
BULLES LÉGÈRES, FRAIS ET FRUITÉ		
BERNARD GAUCHER - CHAMPAGNE MAGÉLIE - BRUT BIO		65
NEZ EXPRESSIF ET FLORAL, BULLES FINES AUX NOTES BEURRÉES.		

SPIRITUEUX

GIN 4cL	RHUM 4cL	TEQUILA /MEZCAL 4CL
CITADELLE	SAILOR JERRY	PATRÓN REPOSADO
HENDRIX		MEZCAL DEL MAGUEY VIDA
	WHISKY 4cL	
VODKA 4cL	JAMESON	PLANTERAY ORIGINAL
LE PHILTRE	MAKER'S MARK	DARK
	NIKKÁ BARREL	PLANTERAY PINEAPPLE

ACCOMPAGNEMENT SODA/JUS +1 TONIC WATER +2