



BRASSERIE JUSTINE

CUISINE AU FEU



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

	PARIS-OBERKAMPF	—	NOVEMBRE	—	DEUX-MILLE-VINGT-SIX	
--	-----------------	---	----------	---	----------------------	--

BURRATA 10
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
+ FILETS D'ANCHOIS DE CETARA +2
+ TOMATES CONFITES+2

TARAMA 8
OEUFS DE CABILLAUD FUMÉS, ZESTE DE CITRON

ENTRÉES

OEUF MAYONNAISE À L'UNITÉ 4
MAYONNAISE AUX ANCHOIS, PAN GRATATO

SOUPE DE MAÏS 6
PICKLES DE PIMENT ROUGE

POIREAUX VINAIGRETTE 5
PISTACHE CONCASSÉE, CERFEUIL

AUBERGINES À LA BRAISE 9
AUBERGINES, FETA, AIL CONFIT, CORIANDRE

COURGES RÔTIES ET STRACCIATELLA 8
GRILLÉE À LA FLAMME, PAN GRATATO

À PARTAGER

OLIVES GRANATA 3

RAVIOLIS FRITS 9
RAVIOLIS AU FROMAGE ET MIEL ÉPICÉ

BEIGNETS DE COURGES 9
RICOTTA ET CITRON

CRISPY MOZZA STICKS 9
MOZZARELLA PANÉE, SAUCE TOMATE ÉPICÉE

SALADES

SALADE JUSTINE 16
MESCLUN DE SALADES, LENTILLES, AVOCAT, FETA,
TOMATES SÉCHÉES, OIGNONS FRITS

SALADE CÉSAR 17
SALADE ROMAINE, SAUCE CÉSAR, OEUF BIO, POULET PANÉ,
PARMESAN D.O.P, CROÛTONS

SALADE ROMAINE 9
SAUCE CÉSAR, PARMESAN, NOIX CARAMÉLISÉES



PLATS

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU PRÉPARÉ 17
PARMESAN D.O.P, JAUNE D'OEUF BIO,
FRITES AU ZAATAR, MESCLUN DE SALADES

SAUCISSE AU COUTEAU GRILLÉE 15
PURÉE DE POMMES DE TERRE,
JUS DE VIANDE

RAVIOLI A LA RICOTTA 18
FARCIS AU TALEGGIO ET RICOTTA,
SAUCE TOMATE ET STRACCIATELLA

BAVETTE D'ALOYAU GRILLÉE 22
FRITES AU ZAATAR, MESCLUN DE SALADES, SAUCE CHIMICHURRI

FILET DE BAR 24
PETIT EPEAUTRE, COURGES RÔTIES, SAUCE VIERGE DE
BUTTERNUT, HERBES FRAICHES

ESCALOPE MILANAISE DE POULET 23
LINGUINES FRAÎCHES AUX TOMATES CONFITES, PARMESAN D.O.P

POULPE GRILLÉ 35
POMMES GRENAILLE, PURÉE D'ÉPINARD,
SALADE D'HERBES

BROCHETTE POULET SOUVLAKI 18
HAUT DE CUISSE DE POULET MARINÉ, FRITES AU ZAATAR,
CITRON, SAUCE YAHOURT A L'AIL

POUR 2 PERSONNES
CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 80
ENVIRON 1KG, SAUCE CHIMICHURRI, 2 GARNITURES AU CHOIX

À CÔTÉ

MESCLUN DE SALADES 4

FRITES MAISON AU ZAATAR 5

PURÉE DE POMME DE TERRE 5

LÉGUMES DE SAISON 6



LA PIZZA È LA VITA



MARGHERITA 13
SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P
MOZZARELLAFIOR DI LATTE, BASILIC FRAIS

MARINARA 11
SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P, AIL MARINÉ
À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, ORIGAN,
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

CHEESUS CHRIST (MIEL ÉPICÉ +2) 16
CRÈME DE MASCARPONE, MOZZARELLA FIOR DI
LATTE, GORGONZOLA, BRIE, PROVOLA FUMÉE
GRANA PADANO, BASILIC FRAIS

TARTUFO SPECK 18
TARTUFATA*, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK,
BASILIC FRAIS

BURRATA 20
SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P, TOMATES
CONFITES ,ROQUETTE, GRANA PADANO, BURRATA
BASILIC FRAIS

NAPOLI 15
SAUCE TOMATE SAN MARZANO DOP
OLIVES TAGGIASCHE, CÂPRES, FILETS D'ANCHOIS
DE CETARA, BASILIC FRAIS

TONNARA 15
SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P, THON
OIGNONS ROUGES, OLIVES TAGGIASCHE,
ORIGAN BASILIC FRAIS

BROOKLYN (MIEL ÉPICÉ +2) 16
SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P MOZZARELLA
FIOR DI LATTE, PEPPERONI ORIGAN BASILIC FRAIS

TARTUFO CARCIOFI 18
TARTUFATA*, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
ARTICHAUTS MARINÉS, CHAMPIGNONS DE PARIS,
BASILIC FRAIS

JUSTINE 17
CRÈME DE MASCARPONE, MOZZARELLA FIOR DI
LATTE, POIRE, GONGONZOLA, SPECK, BASILIC FRAIS

BRESAOLA (ROQUETTE +1) 18
CRÈME DE MASCARPONE, MOZZARELLA FIOR DI
LATTE , BRESAOLA TOMATES CONFITES, COPEAUX DE
PARMESAN D.O.P, BASILIC FRAIS

VEGETARIANA 16
CRÈME DE MASCARPONE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
COURGETTE, AUBERGINE, POIVRON
COEUR D'ARTICHAUT, TOMATES SÉCHÉES
OIGNONS ROUGES BASILIC

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

CALZONE (JAMBON BLANC +4) 13
SAUCE TOMATE SAN MARZANO D.O.P
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC FRAIS

SUPPLÉMENTS

+ JAUNE D'OEUF MIROIR + OIGNONS +1
+ PIMENT VERT + CÂPRES + AIL MARINÉ
+ ROQUETTE

+ CHAMPIGNONS DE PARIS + ARTICHAUT +2
+ COURGETTE + AUBERGINE + MIEL ÉPICÉ +POIVRON
ROUGE + OLIVES TAGGIASCHE

+NDUJA + GORGONZOLA + PROVOLA +3
+BRIE + ANCHOIS + MOZZARELLA

+ JAMBON BLANC ROSTELLO + SPECK +4
+SPIANATA CALABRA + BRESAOLA
+ PEPPERONI + THON + STRACCIATELLA

DESSERTS ET GLACES

MOUSSE AU CHOCOLAT 9
HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL, PISTACHES

PANNA COTTA VANILLÉE 8
FRUITS DE SAISON

BABA AU RHUM 9
CRÈME FOUETTÉE

TIRAMISU 8

CHEESECAKE BASQUE 8
CRÈME D'AGRUMES ET ZESTE DE CITRON VERT

AFFOGATO 6
GLACE À LA FLEUR DE LAIT, AMARETTO, CAFE

DESSERT GLACÉ

BEIGNET HOT «BOMB» 9
BEIGNET MAISON, GLACE ITALIENNE À LA FLEUR
DE LAIT, AMANDES CARAMÉLISÉES.

AU CHOIX : CARAMEL AU BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT

GLACE À L'ITALIENNE

GLACE À LA FLEUR DE LAIT 6
+NAPPAGE CHOCOLAT OU CARAMEL SALÉ +1

+AMANDES OU NOIX CARAMÉLISÉES
+PISTACHES TORRÉFIÉES +2

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 THÉ VERT DE CHINE PARFUMÉ ET LEGER	4,5	ROOIBOS BIO THÉ ROUGE D'AFRIQUE DU SUD AUX NOTES D'ORANGES SANGUINE ROND ET FRAIS	5
EARL GREY THÉ NOIR À LA BERTGAMOTE DE SICILE ET FEUILLES DE BLEUET	4,5		

INFUSIONS

HERBES DE PROVENCE BIO TISANE APAISANTE VERVAINE CITRONNÉE, MENTHE POIVRÉE MELISSE, POMME, ROSE	5	REMÈDE ROMARIN, BASILIC, MENTHE, ANIS VERT REGLISSE, THYM, SAUGE, CANELLE ET BERGAMOTE	5
--	---	--	---

DIGESTIFS

AMARETTO ADRIATICO COGNAC XO VALLEIN TERCINIER,FINE CHAMPAGNE	9 16	VIELLE PRUNE D'EXEPTION NUSBAUMER GRAPPA NARDINI CALVADOS	10 12 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

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

LES VINS

BLANCS

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

ROSÉ

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

ROUGES

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

BULLES

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

SPIRITUEUX

GIN 4cL

CITADELLE HENDRIX	10 12
----------------------	----------

VODKA 4cL

LE PHILTRE	12
------------	----

RHUM 4cL

SAILOR JERRY	9
--------------	---

WHISKY 4cL

JAMESON MAKER'S MARK NIKKA BARREL	8 10 11
---	---------------

TEQUILA /MEZCAL 4CL

PATRÓN REPOSADO MEZCAL DEL Maguey VIDA	14 12
---	----------

PLANTERAY ORIGINAL DARK PLANTERAY PINEAPLE	10 12
--	----------

ACCOMPAGNEMENT SODA/JUS +1 TONIC WATER +2