BRASSERIE JUSTINE

CUISINE AU FEU

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

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

À PARTAGER

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

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

ENTRÉES

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

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 GRATTATO

FOCACCIA

CLASSICA 4
ORIGAN, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

JUSTINE 6
OLIVES, TOMATES SÉCHÉES, FETA, OIGNONS ROUGES, ORIGAN

TARTUFO 6
TARTUFATA ET MOZZARELLA FIOR DI LATTE

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 +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**

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

TAXES ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TTC | *TARTUFATA: COMPOSÉE DE TRUFFE D'ÉTÉ 5% | LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE

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 GAZEUZE, ORANGE	8	35
HUGO SPRITZ ST. GERMAIN, VINO FRIZZANTE, EAU GAZEUSE, MENTHE	11	45
SELECT SPRITZ SELECT, VINO FRIZZANTE, EAU GAZEUZE, ORANGE	8	35

COCKTAILS

MOSCOW MULE 8
VODKA , CITRON VERT PRESSÉ,
GINGEMBRE PRESSÉ, LIMONADE PRESSION

COSMOPOLITAIN 8
VODKA, TRIPLE SEC, CITRON VERT PRESSÉ,
JUS DE CRANBERRY

PORNSTAR MARTINI 10
VODKA, CITRON VERT PRESSÉ,PURÉE DE PASSION,
SIROP DE VANILLE HIBISCUS, VINO FRIZANTE

GIN FIZZ BASILIC 10
GIN, BASILIC FRAIS, CITRON VERT PRESSÉ,
SIROP DE SUCRE, EAU PÉTILLANTE

OLD FASHIONED 12
WHISKY MAKER'S MARK, SUCRE DE CANNE,
ANGOSTURA

MARGARITA FRAMBOISE 8
TEQUILA, TRIPLE SEC, CRÈME DE FRAMBOISE,
PURÉE DE FRAMBOISE, CITRON VERT PRESSÉ

CAIPIRINHA 8
CACHAÇA, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT

EXPRESSO MARTINI 12
VODKA, KALHUA, CRÈME DE CACAO,
SIROP DE VANILLE, EXPRESSO

PINA COLADA 9
RHUM BLANC, PURÉE DE COCO,
JUS D'ANANAS, SIROP DE SUCRE

AMARETTO SOUR 9
AMARETTO, CITRON JAUNE PRESSÉ,
SIROP DE SUCRE, ANGOSTURA

SANS ALCOOL

VIRGIN N°1 6
JUS DE GINGEMBRE FRAIS, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE,LIMONADE, FLEUR D'ORANGER

VIRGIN N°5 7
ANNANAS, CITRON JAUNE PRESSÉ, SIROP D'ORGEAT, SIROP DE VANILLE, AMANDE AMÈRE, EAU PÉTILLANTE

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

EXPRESSO / DÉCA / NOISETTE	2,2
DOUBLE EXPRESSO	4
CAFÉ CRÈME / LATTE	4
CHOCOLAT	4,5
CAPPUCCINO	5
CAFÉ FRAPPÉ DOUBLE EXPRESSO, LAIT, SIROP DE VANILLE ET ORGEAT	6

THÉS

THÉ VERT JASMIN BIO 4,5
THÉ VERT DE CHINE PARFUMÉ ET LEGER

EARL GREY 4,5
THÉ NOIR À LA BERTGAMOTE DE SICILE ET FEUILLES DE BLEUET

ROOIBOS BIO 5
THÉ ROUGE D'AFRIQUE DU SUD AUX NOTES D'ORANGES SANGUINE ROND ET FRAIS

INFUSIONS

HERBES DE PROVENCE BIO 5
TISANE APAISANTE
VERVAINE CITRONNÉE, MENTHE POIVRÉE
MELISSE, POMME, ROSE

REMÈDE 5
ROMARIN, BASILIC, MENTHE, ANIS VERT
REGLISSE, THYM, SAUGE, CANELLE ET BERGAMOTE

DIGESTIFS

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

APÉRITIFS

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

BIÈRES

PRESSION

	25CL	45CL
A BLONDE DE JUSTINE 4,1°	4	7
+ PICON **+1**		
DEMORY PARIS IPA 5,5°	5	9

BOUTEILLES

	33CL
BAPBAP NEIPA «AGENT TROUBLE» 6°	7
BAPBAP BLANCHE BIO «DEUXRIVES» 4,5°	7
MIRAGE SANS ALCOOL	6

LES VINS

BLANCS

	VERRE 12CL	POT 46CL	BTL 75CL
TOURAINE - " 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, CINSAULT** - 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 ARÔMATIQUE.	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	10
HENDRIX	12

VODKA 4CL

LE PHILTRE	12

RHUM 4CL

SAILOR JERRY	9

WHISKY 4CL

JAMESON	8
MAKER'S MARK	10
NIKKA BARREL	11

TEQUILA /MEZCAL 4CL

PATRÓN REPOSADO	14
MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	12
PLANTERAY ORIGINAL DARK	10
PLANTERAY PINEAPLE	12

ACCOMPAGNEMENT SODA/JUS +1 TONIC WATER +2