



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

ÉPERLANS FRITS, PICKLES, SAUCE TARTARE	7
BULOTS MAYONNAISE	7
BEIGNETS DE LÉGUMES DE SAISON AU CURCUMA ET RICOTTA	7
PIMENTOS DE PADRON, AIL, CITRON	8
AUBERGINE À LA BRAISE, FETA, CORIANDRE	8
ROTOLINO	9
PANZEROTTI AU GORGONZOLA ET PROSCIUTTO	9

FOCACCIA DU PAIN BÉNI POUR VOTRE APÉRO

CLASSICA ORIGAN, HUILE D'OLIVE VIERGE	4
JUSTINE'S FOCACCIA OLIVES, TOMATES SÉCHÉES, FETA, OIGNONS, ROMARIN	6
TARTUFFO FOCACCIA CRÈME DE TRUFFE ET MOZZARELLA	6
HOT FOCACCIA NDUJA ET PIMENT VERT	6

AU BARBECUE ET AU FOUR À BOIS

BAVETTE D'ALOYAU GRILLÉE AU PIMENT DOUX SAUCE CHIMICHURRI, FRITES MAISON	15
MAGRET DE CANARD FUMÉ, JUS DE VIANDE LÉGUMES, PURÉE D'ÉCHALOTES	18
SAUCISSE AU COUTEAU GRILLÉE, JUS DE VIANDE PURÉE DE POMMES DE TERRE	16
POULPE GRILLÉ, PIPERADE, POMMES GRENAILLES ET CITRON CONFIT	24
RISOTTO D'ORGE AU BOUILLON COUSCOUS LÉGUMES RÔTIS, MESCLUN DE SALADES	14
ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE À PARTAGER JUS DE VIANDE, 2 GARNITURES AU CHOIX	58
CÔTE DE BOEUF À PARTAGER SAUCE CHIMICHURRI, 2 GARNITURES AU CHOIX	55
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***

PRODUITS BRUTS

BOUTARGUE CITRON ET POIVRE	6
BURRATA DI BUFFALA 125G, HUILE D'OLIVE	10
CHARCUTERIE ARTISANALE, PICKLES	12
GORGONZOLA ET FIGUES	8

SALADES

SALADE CAESAR SALADE ROMAINE, POULET PANÉ, OEUF, CROÛTONS, PARMESAN, SAUCE CAESAR	14
SALADE DE QUINOA QUINOA, LÉGUMES, NOIX, FRUITS SECS, POIS CHICHES ET POLENTA CROUSTILLANTE	14
SALADE LEBANON ORGE, CONCOMBRE, ORANGE, CITRON, RADIS, FETA ET ZAAATAR	14

À CÔTÉ

FRITES MAISON	4
POLENTA CROUSTILLANTE	4
LÉGUMES DU JOUR	5
MESCLUN DE SALADES	4
PURÉE DE POMMES DE TERRE	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