CARTE
DES BOISSONS

TAXES ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TTC

CAFÉ

EXPRESSO / DÉCA / NOISETTE	2,2
DOUBLE EXPRESSO	4
CAFÉ CRÈME / LATTE	4
CHOCOLAT	4,5
CAPPUCCINO	4,5
CAFÉ FRAPPÉ	4

THÉ

ENGLISH BREAKFAST	4
THÉ VERT SENCHA BIO	4
GUNPOWDER THÉ VERT FUMÉ DE CHINE	4,5
THÉ NOIR MAROCAIN À LA MENTHE FRAÎCHE ET FLEUR D'ORANGER	4,5
MATCHA GENMAICHA THÉ VERT DU JAPON AUX GRAINS DE RIZ GRILLÉS	4,5
THÉ NOIR ASSAM BIO	4,5
THÉ NOIR DARJEELING BIO	4,5
ROOIBOS BIO THÉ ROUGE D'AFRIQUE DU SUD	4,5
MATÉ CITRONNÉ BIO MATÉ VERT, CITRON JAUNE, CITRONNELLE	4,5

LIMONADE ET EAUX

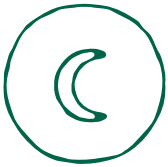
COCA-COLA ORIGINAL / ZERO 33CL	4,5
ORANGINA 25CL	4,5
TONIC WATER FEVER TREE 20CL	3,5
GINGER ALE FEVER TREE 20CL	3,5
LIMONADE PRESSION	4
CITRONNADE	5
ORANGEADE	5
PERRIER 33CL	4,5
VITTEL 25CL	3,5
OREZZA 50CL	5
ABATILLES 75CL	7
SAN PELLEGRINO 75CL	7

TISANE

CALMA ROMARIN, SAUGE, THYM, MENTHE DOUCE, BAIE ROSE	4,5
CAMOMILLE BIO	4,5
THÉ GLACÉ MAISON	5

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE

ORANGE, CITRON, OU POMME 5€



CARTE DES VINS

TAXES ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TTC

VINS BLANCS

	VERRE 12CL	POT 46CL	BTL 75CL
CATARRATTO - SICILE - "TULE" - CANTINA NORMANNO - 2023 GOURMAND, NOTES FLORALES ET AGRUMES	5	18	26
SAUVIGNON - TOURAINE - "DOMAINE À DEUX" - 2023 SEC ET MINÉRAL	5	18	26
CHARDONNAY - BOURGOGNE - "DOM. LAROCHE" - 2022 BIO FRUITÉ'ET SOUPLE	7	26	38
VINHO VERDE - PORTUGAL - "PEQUENOS REBENTOS" - 2023 BIO - NAT VIF, SEC, MINÉRAL ET PERLANT	6	22	32
PINOT GRIGIO - ITALIE - "DELLE VENEZIE" CORVEZZO - 2023 BIO FRUITÉ ET GOURMAND			35
CHABLIS - BOURGOGNE - "CHATEAU DE FLEYS" - 2023 **CHARDONNAY** - FRAIS, ROND ET SOUPLE			40

VIN DE MACÉRATION DIT ORANGE POUR LES INTIMES

	BTL 75CL
UIVO CURTIDO - PORTUGAL DURO - "FOLIAS DE BACO" - 2023 **MOSCATEL** - MACÉRATION DE 4 MOIS, NOTES DE FRUITS EXOTIQUES	38

BULLES

	COUPE 12CL	BTL 75CL
PROSECCO - "TREVISO" CORVEZZO BIO **GLERA** - FRUITÉ ET ÉQUILIBRÉ	7	38
CHAMPAGNE - DEUTZ - BRUT CLASSIC **PINOT NOIR, CHARDONNAY** - FRUITÉ, SOYEUX, BULLE FINE	12	70

VINS ROUGES

	VERRE 12CL	POT 46CL	BTL 75CL
NERO D'AVOLA - SICILE -"TULE" - CANTINA NORMANNO - 2022 LÉGER, GOURMAND AUX ARÔMES D'ÉPICES ET DE PRUNEAUX	5	18	26
PIC SAINT LOUP - LANGUEDOC - "MAS DE L'ONCLE" - 2022 BIO **SYRAH GRENACHE** - PUISSANT ET CHARNU	7	26	38
RIOJA - ESPAGNE - "VIÑA ILUSIÓN" MARTIN ALONSO - 2022 BIO - NAT **TEMPRANILLO** - PUISSANT ET FRUITÉ	6	22	32
MORGON - BEAUJOLAIS - "CORCELETTE" DOM. BOULAND - 2023 **GAMAY** - AGRÉABLE ET FRUITÉ	7	26	38
VALPOLICELLA - ITALIE - "SASETI" MONTE DALL' ORA - 2023 BIO - NAT **CORVINA RONDINELLA** - LÉGER ET GOURMAND			38
ETNA ROSSO - SICILE - "SCALUNERA" TORRE MORA - 2020 BIO **NERELLO** - PUISSANT ET ROND			40
SAINT EMILION GRAND CRU - BORDEAUX - "CHÂTEAU CARTIER" - 2021 **BIO**			46

VINS ROSÉS

	VERRE 12CL	POT 46CL	BTL 75CL
CHIARETTO DI BARDOLINO - VENETIE -"LA SOGARA" - 2023 **RONDINELLA, CORVINA -** JOLI ROSÉ CLAIR, FRUITÉ AUX PARFUMS DE FRUITS ROUGES	5	18	26
CÔTES DE PROVENCE - "TRADITION" - DOM. SAINTE MARIE - 2023 BIO **CINSAULT, GRENACHE** - SEC, FRUITÉ ET GOURMAND			36

BIÈRES PRESSION

	25CL	47CL
LA BLONDE DE JUSTINE 4,1°	4	7
BLONDE FINE ET LÉGÈRE SELECTIONNÉE PAR JUSTINE		
COLOMBA BLANCHE 5°	5	9
BLANCHE CORSE AUX HERBES DU MAQUIS		
DEMORY PARIS IPA 5,5°	5	9
IPA PARISIENNE DE CARACTÈRE		
PICON BIÈRE	4,5	7,5

BIÈRES BOUTEILLES

SUPER BOCK 5,2° (33CL)	6
PERONI 4,7° (33CL)	6
PIETRA AMBRÉE 6° (33CL)	6
1664 0.0% SANS ALCOOL (33CL)	5

APÉRITIFS

RICARD	3,5
ANISETTE	4
MARTINI ROUGE/BLANC	5
KIRS	5

DIGESTIFS 4CL

AMARETTO ADRIATICO	9
LIMONCELLO MAMA MIA	8
GRAPPA NARDINI	12

COGNAC	10
PIERRE FERRAND 1ER CRU	
ARMAGNAC	10
CH. BORDENEUVE	
CALVADOS	8
CHRISTIAN DROUIN VSOP	

GIN 4CL

CITADELLE	10
HENDRIX	12
TANQUERAY	12

TEQUILA MEZCAL 4CL

PATRÓN REPOSADO	14
MEZCAL DEL MAGUEY VIDA	12

WHISKY 4CL

JAMESON	8
JACK DANIELS	9
MAKER'S MARK	10
NIKKA BARREL	11
LAGAVULIN 16 ANS	16

VODKA 4CL

LE PHILTRE	12

RHUM 4CL

SAILOR JERRY	9
PLANTATION ORIGINAL	10
PLANTATION PINEAPLE	12
J.M BLANC	12
SANTA TERESA 1796	14

ACCOMP. SODA/JUS	**+ 1€**
TONIC WATER/GINGER ALE	**+2€**

COCKTAILS DE JUSTINE

SPRITZ 8
SELECT, PROSECCO, EAU GAZEUSE, TRANCHE D'ORANGE

HUGO SPRITZ 11
SAINT GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE, TRANCHE DE CITRON, MENTHE

NEGRONI SOUR 11
MARTINI ROUGE, CAMPARI, GIN CITADELLE, CITRON, SIROP DE SUCRE, DASH D'ORANGE, BLANC D'OEUF

ESPRESSO MARTINI 12
VODKA LE PHILTRE, LIQUEUR DE CAFÉ, LIQUEUR DE CACAO, ESPRESSO

BASILICO 11
GIN CITADELLE, BASILIC, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE, PROSECCO

SAILOR JUSTINE 13
RHUM SPICE SAILOR JERRY, ST GERMAIN, POMME PRÉSSÉE, CITRON VERT, SIROP DE VANILLE ET D'ORGEAT

BLOODY MEZCAL 13
MEZCAL DEL MAGUEY VIDA, CRÈME DE MÛRE ET DE CASSIS, CITRON VERT, BISSAP

PINEAPPLE WHISKY SOUR 11
WHISKY JAMESON, JUS D'ANANAS, JUS DE CITRON JAUNE, MIEL, MENTHE FRAÎCHE, BLANC D'OEUF
,

ONLY FANS 12
VODKA LE PHILTRE, CITRON VERT, PURÉE DE PASSION, SIROP DE VANILLE, HIBISCUS, VINO FRIZANTE

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER LES COCKTAILS CLASSIQUES

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN N°1 7
JUS DE GINGEMBRE FRAIS, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE, LIMONADE, FLEUR D'ORANGER

VIRGIN N°3 7
POMME PRÉSSÉE & CITRON VERT, SIROP DE VANILLE, COCO ET MENTHE FRAÎCHE

BISSAP 7
HIBISCUS, SUCRE DE CANNE, VANILLE, FLEUR D'ORANGER, MENTHE FRAÎCHE

JUSTINE

CUISINE AU FEU

96 RUE OBERKAMPF, 75011 PARIS | 01 43 57 44 03 | WWW.JUSTINEPARIS.FR

@CHEZ.JUSTINE @CHEZ_JUSTINE

JUSTINE

CUISINE AU FEU

HAPPY HOUR

DE 16H À 20H

96 RUE OBERKAMPF, 75011 PARIS | 01 43 57 44 03 | WWW.JUSTINEPARIS.FR

@CHEZ.JUSTINE | @JUSTINE_RESTAURANT

HAPPY HOUR DE JUSTINE

DE 16H À 20H

COCKTAILS 5€

SPRITZ
SELECT, PROSECCO, EAU GAZEUSE, TRANCHE D'ORANGE

FREEDOM MULE
ALCOOL AU CHOIX: GIN, VODKA, RHUM, TEQUILA, JUS DE GINGEMBRE FRAIS, CITRON, LIMONADE

VIRGIN N°1 SANS ALCOOL
JUS DE GINGEMBRE FRAIS, CITRON, SUCRE MAISON, LIMONADE, FLEUR D'ORANGER

PINTE DE BLONDE PRESSION 5€
LA BLONDE DE JUSTINE 47CL

VERRE DE VIN DU MOMENT 4€
BLANC, ROSÉ OU ROUGE

COUPE DE PROSECCO 5€
TREVISO DOC - CORVEZZO BIO

POUR L'APÉRO

OLIVES GRANATA ET PARMESAN 6
D.O.P 24 MOIS

PIMIENTOS DE PADRÓN 9
AIL CONFIT ET FLEUR DE SEL

PASTRAMI DE BOEUF MAISON 12
PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE

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

TARAMA MAISON 8
OEUFS DE CABILLAUD FUMÉS, ZEST DE CITRON

ZEPOLLI 9
BEIGNETS DE POMME DE TERRE AU GORGONZOLA

FOCACCIA CLASSICA 4
ORIGAN, HUILE D'OLIVE VIERGE

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

TARTUFO FOCACCIA 6
CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ ET MOZZARELLA

JUSTINE

CUISINE AU FEU

96 RUE OBERKAMPF, 75011 PARIS | 01 43 57 44 03 | WWW.JUSTINEPARIS.FR

@CHEZ.JUSTINE @CHEZ_JUSTINE

JUSTINE

CUISINE AU FEU

96 RUE OBERKAMPF, 75011 PARIS | 01 43 57 44 03 | WWW.JUSTINEPARIS.FR
@CHEZ.JUSTINE | @JUSTINE_RESTAURANT