




PARTAGER
MOZAMI
ET DÉGUSTER

Notre chef Gilles Courtin puise son inspiration dans ce qui l'entoure,
concevant une cuisine unique qui évolue au fil des saisons.
Notre but : partager des expériences uniques et authentiques autour de la
table dans un environnement stimulant.

Our chef Gilles Courtin draws his inspiration from his surroundings,
creating a unique cuisine that evolves with the seasons.
Our aim : to share unique and authentic experiences around the
in a stimulating environment.





À PARTAGER ENTRE AMIS, OU PAS ! 8€ / 22€

TO SHARE WITH FRIENDS, OR NOT!

Plat - Dish

Trio

TAPAS

Oeuf cocotte à la pimentade, chips de chorizo
Egg casserole with 'pimentade', chorizo chips

Pizzetta aux légumes marinés
Marinated vegetables 'pizzetta'



Céleri rôti, condiment sumac, ricotta piment d'espelette
Roasted celery, sumac condiment, espelette pepper ricotta



Jambon sec de montagne, comté, chutney fruits secs
Dry-cured mountain ham, comté cheese, dried fruit chutney

ENTRÉES | STARTERS

Soupe à l'oignon

Onion soup



9 €

Gnocchis de patate douce, crème de cresson

Sweet potato gnocchi, watercress cream



13 €

Salade César, volaille croustillante & parmesan

Caesar Salad, Crispy Poultry & Parmesan

Petite 9 | Large 14 €

Salade César, gambas poêlés et parmesan

Caesar Salad, sautéed shrimps and parmesan



Petite 12 | Large 17 €

Carpaccio de bœuf, kumquat confit et aromates

Beef carpaccio, candied kumquat and herbs

14 €

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

Pâtes pappardelle a l'arrabiata et burrata, graines de courge grillées

A l'arrabiata pappardelle pasta with burrata, toasted pumpkin seeds



16 €

Filet de daurade à la plancha, crème d'épinards, pommes boulangères

'A la plancha' sea bream filet, creamed spinach, baker's potatoes and onions



21 €

Onglet de bœuf, frites allumettes, crème de fourme d'Ambert

Beef onglet, French fries, fourme d'Ambert cream

22 €

Cheeseburger au comté, frites allumettes & salade mesclun

Comté Cheeseburger, Fries & Mesclun Salad

18 €

Blanquette vegan de tofu grillé, riz parfumé

Grilled vegan Tofu 'Blanquette', perfumed rice



15 €

Parmentier de confit de canard, jus à l'ail noir

Duck confit 'parmentier', black garlic sauce

14 €

DESSERTS



9 €

Truffe au chocolat, crème pralinée

Chocolate truffle and praline cream

Cheesecake sans cuisson aux agrumes

No bake citrus cheesecake

Brioche perdue à la cannelle, pommes au miel

Cinnamon bread pudding, honey apples

Graines de chia et lait de coco, yaourt grec et cerises amarena

Chia seeds and coconut milk, greek yoghurt and amarena cherries

Vins de France | French Wines

Blanc / White

Côte de Gascogne IGP Cuvée Harmonie Domaine de Pellehaut BLC 2023

Domaine du Colombier AOC Chablis 2020

Touraine Cuvée lumières AOP Blanc 2023

Pays d'Oc IGP Chardonnay Domaine Lalande 2023

Rosé

Côtes de Provence Sainte Victoire Château Coussin Rosé AOP 2022

Le Rosé de S Famille Sumiere 2023

Rouge / Red

Bourgogne AOP Domaine Rochebin Clos Saint-Germain 2022 

Chinon AOP Domaine Pierre Sourdis Le Moulin à Tan Bio 2021

Saint Emilion Grand Cru AOP "Les Terrasses", Tour Saint Christophe, 2011

Vin de vigneron

Champagnes

Laurent Perrier La Cuvée Brut

Prosecco RICCADONNA

Bières de Paris

Bouteille / Bottle

Sacré Cœur | Bière de Belleville

Le sacré cœur est une bière de récolte au houblon frais. On peut retrouver des arômes d'agrumes, de fleurs d'orange, biscuitée ainsi qu'épicée.

Piaf | Bière de Belleville

La Piaf est une bière blonde fruitée aux arômes de Sauvignon blanc, litchee ainsi que de fruit de la passion.

Bières Internationales | International Beers

Pression / Pressure

Heineken

Lagunitas IPA



14 cl

75 cl

6€

29€

11€

50€

--

30€

7€

34€

--

42€

6€

29€

10€

42€

--

37€

--

60€

6€

12,5 cl

75 cl

12 €

70 €

7 €

35 €

33 cl

8,5 €

8,5 €

25 cl

50 cl

4,5€

7,5€

6€

9€

Cocktails

Paname Gin, mango, passion & lemon	15 cl
Argotique 20ème siècle : Belleville trace la frontière entre le 20ème et 19ème	12€
Blue Angel Gin, coco, citron & curaçao Blue	12€
Un cocktail vibrant aux saveurs de gin et coco	
Strawberry Mojito Rhum blanc, french tonic, citron vert, menthes fraîche, sirop fraise	12€
Délice glacé à la fois profond et rafraîchissant saveurs fraise	
Royal Rugby Vodka infusion, citronne vert, & Royal jarres	12€
Un cocktail sophistiqué qui évoque l'esprit du rugby anglais	

Mocktails

La compagne à Paris Mocktail à base de jus frais	9€
Un rêve pour le Parisien et presque une réalité pour une poignée d'habitants du 20ème	
Golf infusion Mocktail à base de infusion de jus	9€
Savourez l'essence de Paris	

Apéritif | Aperitive

Ricard, Pastis, Martini Bianco, Martini Rosso, Kir	4 cl
Cointreau, Porto Rouge Graham's, Campari	6€
Gin Generous Bio	7€
Gin Bombay Sapphire	10€
Gin Tanqueray Ten Sapphire	10€
Vodka Wyborova	12€
Vodka Absolut	8€
Rhum Diplomatico	10€
Rhum Don Papa Baroko	12€
Tequila Olmeca Silver	12€
Whiskey J&B	9€
Whiskey Jack Daniel's	12€
Whisky Chivas Regal 12 ans	8€
Calvados Drouin	14€
Cognac Hennessy VS	

Digestif | Digestive

Eau de vie (mirabelle, poire)	8€
Armagnac Laubade VSOP	10€
Get 27/ Get 31/ Limoncello	7€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

BOISSONS FRAÎCHES FRESH DRINKS

Café Belleville

Belleville
BRÛLERIE · PARIS

Café Espresso, décaféiné Espresso	3 €
Noisette	3,5 €
Double Espresso	4,5 €
Cappuccino, Latte, Moka, Iced Latte	5,5 €
Chocolat chaud	6 €
Chai latte	
Matcha latte	



Kusmi Tea Paris

6 €

Noirs

English Breakfast - Thés noirs de Ceylan et d'Assam
Earl Grey - Thé noir à la bergamote
Prince Wladimir - Thé noir, agrumes, vanille et épices

Verts

Thé Vert à la menthe
Thé Detox - Mélange de thé vert, maté et citronnelle

Infusions

Aqua Rosa - Mélange d'hibiscus, plantes et fruits rouges
Be Cool - Mélange de verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

Sodas/ Soft Drinks

Coca Cola/ Coca Cola zero

33 cl
5 €

Orangina, Sprite, Schweppes Tonic/ Agrumes
Ginger Beer "La French", Fuze Tea

25 cl
5 €

Jus / Juice

Bouteille / Bottle

Jus de fruit Alain Milliat
(Pomme, Pêche, Tomate, Abricot, Poire)

33 cl
7 €

Frais / Fresh squeezed juice

Jus d'orange frais

25 cl
7 €

Eau / Water

Vittel
San Pellegrino
Perrier
L'eau Neuve
Eau minérale naturelle de montagne

33 cl	50 cl	100 cl
	4,5 €	6,5 €
	4,5 €	6,5 €
5 €	4,5 €	

Marie Dargent

Artiste française



MARIE DARGENT

Marie Dargent is a French artist whose paintings, collage and lithographic prints have been exhibited across Europe, Asia and America. She has a studio both in Paris and Venice, where she divides her time, as well as travelling regularly to Malaysia where she published a book of her paintings. For the exhibition "Voyages Chromatiques" she has chosen a selection of abstract collages created on antique cloth. Marie has also published her own poetry and numerous cookbooks. Further artworks can be viewed on her website www.mariedargent.com

MARIE DARGENT

Marie Dargent est une artiste française dont les peintures, collages et estampes lithographiques ont été exposés à travers l'Europe, l'Asie et l'Amérique. Diplômée à l'Ecole Nationale des beaux-Arts de Paris, elle travaille dans son atelier privé à Paris et également à Venise, où elle partage son temps, ainsi que des voyages réguliers en Malaisie où elle a publié un livre de ses peintures. Pour l'exposition "Voyages Chromatiques", elle a choisi une sélection de peintures abstraites réalisées sur des tissus anciens. Marie a également publié ses propres poèmes et de nombreux livres de cuisine. D'autres œuvres peuvent être consultées sur son site web www.mariedargent.com

