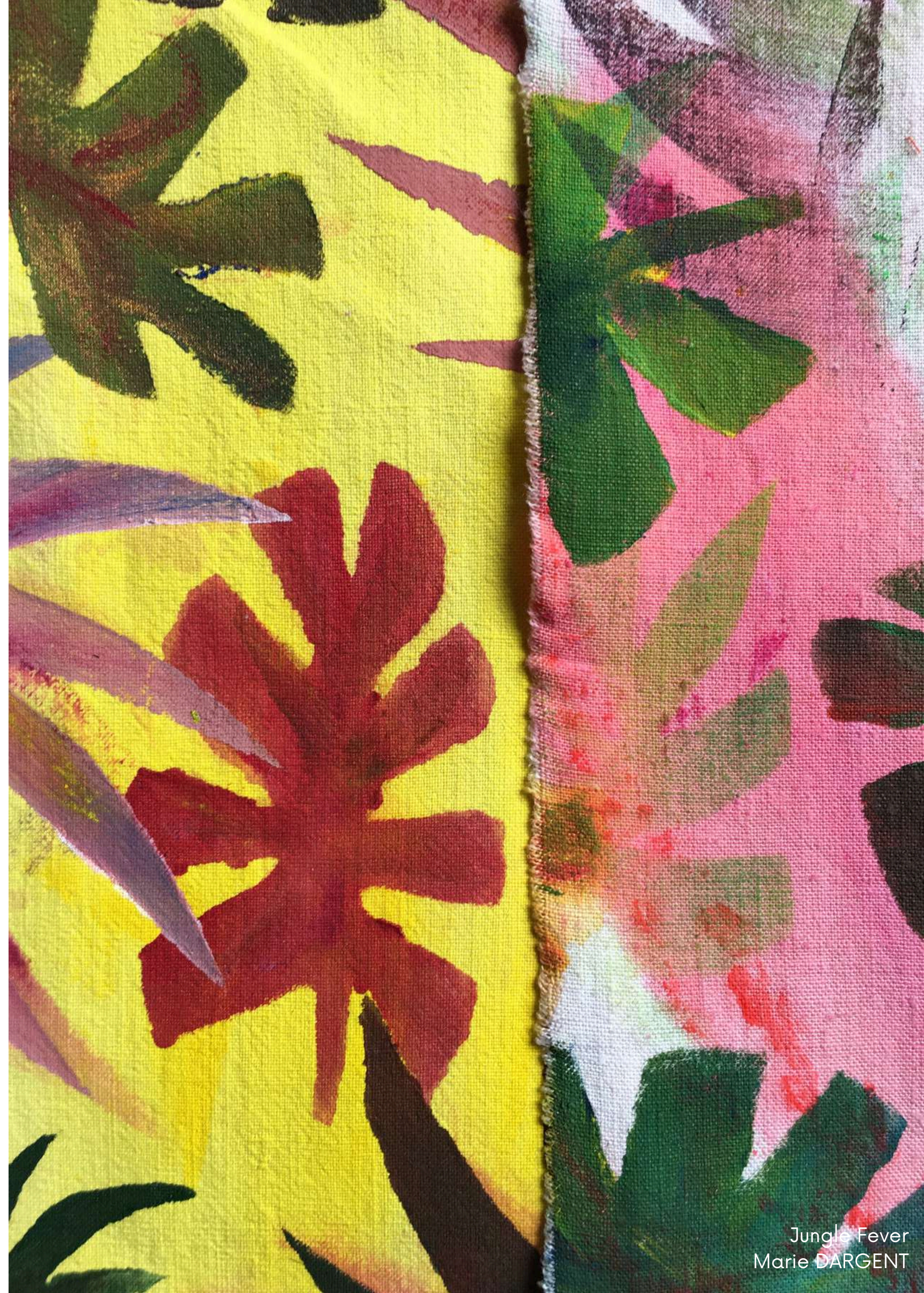


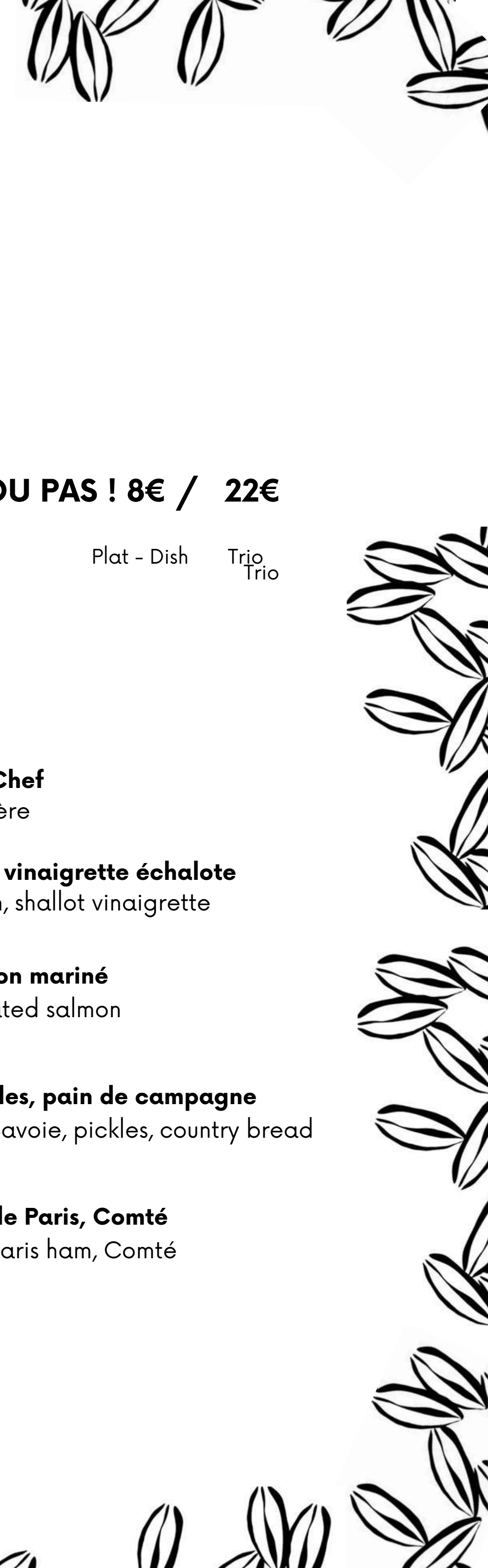


PARTAGER
MOZAMI
ET DÉGUSTER

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
Trio

TAPAS

Pissaladière du Chef

Chef's pissaladière

Œuf-Mimosa, roquette, radis rose, vinaigrette échalote

Mimosa egg, arugula, pink radish, shallot vinaigrette

Tartare d'avocat, saumon mariné

Avocado tartare, marinated salmon

Jambon sec, tomme de Savoie, pickles, pain de campagne

dry-cured ham, french cheese tomme de Savoie, pickles, country bread

Croque-monsieur, jambon de Paris, Comté

Croque-monsieur, Prince de Paris ham, Comté

ENTRÉES | STARTERS

Carpaccio de melon, féta, coppa

Melon carpaccio, Feta, Coppa

13 €

Salade de bœuf mariné à la thaï

Thai marinated beef salad

13 €

Burrata, mousseline de petits pois, condiment piquillos

Burrata, pea mousseline, 'piquillo' condiment

13 €

Crèmeux concombre, Saumon fumé, Crumble citron vert

Creamy cucumber, smoked salmon, lime crumble

13 €

Tartare de saumon, wasabi, sauce ponzu

Salmon tartar, Wasabi, Ponzu sauce

14 €

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

Omelette d'été, Piperade, roquette

Summer omelette, Piperade, rocket

14 €

Tagliatelle, mozzarella fior di latte, basilic, sauce tomate, copeaux de parmesan

Tagliatelle, fior di latte mozzarella, basil, tomato sauce, parmesan shavings

15 €

Suprême de poulet, jus brun au citron, légumes d'été

Roaster poultry supreme, brown juice with lemon, summer vegetables

16 €

Dorade, pomme de terre à l'huile d'olive, sauce vierge tapenade

Sea bream, potatoes in olive oil, tapenade sauce

20 €

Onglet de bœuf 200grs, frites & salade, béarnaise

Beef tab 200grs, fries & salad, béarnaise

22 €

Burger, steak haché 140grs, tomme de Savoie, mayonnaise aux herbes, oignons rouges avec frites & salade

Burger, 140grs minced steak, french cheese tomme de Savoie, herb mayonnaise, red onions, with fries & salad

18 €

Burger végétarien : steak de soja avec frites & salade

Vegetarian burger : soy steak, with fries & salad

17 €

DESSERTS

Crumble à la rhubarbe, farine de châtaigne sans gluten

Rhubarb crumble, gluten-free châtaigne flour

9 €

Fondant au chocolat, sauce arabica

Chocolate fondant, arabica sauce

Verrine de fraise, mousse mascarpone, brisure spéculos

Strawberry verrine, mascarpone mousse, speculus bits

Coupe d'été : fruits rouges, sorbet citron vert, meringues, chantilly

Summer cup: red fruit, lime sorbet, meringues, whipped cream

Jungle Fever
Marie DARGENT

Vins de France | French Wines




14 c l



75 c l

Blanc / White

Côte de Gascogne IGP Cuvée Harmonie Domaine de Pellehaut BLC 2023 	6€	33€
Domaine du Colombier AOC Chablis 2020	11€	50€
Touraine Cuvée lumières AOP Blanc 2023	6€	33€
Pays d'Oc IGP Chardonnay Domaine Lalande 2023	7€	38€

Rosé

Côtes de Provence Sainte Victoire Château Coussin Rosé AOP 2022	9€	42€
---	----	-----

Rouge / Red

Bourgogne AOP Domaine Rochebin Clos Saint-Germain 2022	10€	42€
Chinon AOP Domaine Pierre Sourdis Le Moulin à Tan Bio 2021 	8€	37€
Saint Emilion Grand Cru AOP "Les Terrasses", Tour Saint Christophe, 2011	12€	60€
Vin de vigneron	6€	

Champagnes

	12,5 c l	75 c l
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12 €	70 €
Prosecco Scanavino	9 €	40 €

Bières de Paris

Bouteille / Bottle	33 cl
La Parisienne Blonde, IPA, Blanche	7,5 €

Sacré Cœur Bière de Belleville	8,5 €
Le sacré cœur est une bière de récolte au houblon frais. On peut retrouver des arômes d'agrumes, de fleurs d'oranger, biscuitée ainsi qu'épicée.	

Piaf Bière de Belleville	8,5 €
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	25 cl	50 cl
Heineken	4,5€	7,5€
Lagunitas IPA	6€	9€

Tous nos prix sont en euros et TTC. Prix net service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Cocktails

Paname Gin, mango, passion & lemon	15 cl
Argotique 20ème siècle : Belleville trace la frontière entre le 20ème et 19ème	12€
Mediterranean Tonic Gin, agrumes, french tonic, citron & romarin	12€
Gin Tonic au thym citronné et romarin cueillis aux rives de la Méditerranée	
El Mojito Rhum blanc, french tonic, citron vert, menthes fraîches	12€
Délice glacé à la fois profond et rafraîchissant	
Le petit gars de Ménilmontant Rhum agricole arrangé, eau de coco & ananas	12€
Belleville, là où les rêves et aventures du P'tit gars de Ménilmontant prennent vie	
Limonade Vodka, french tonic, thym citronné, zeste de citron	12€
Un classique léger, rafraîchissant et agréable à siroter	
La campagne 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	

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	8€
Whisky Chivas Regal 12 ans	12€
Calvados Drouin	8€
Cognac Hennessy VS	14€

Digestif | Digestive

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

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS



Coutume - Café d'exception

Café Espresso, décaféiné Espresso	3 €
Noisette	3,5 €
Double Espresso	4,5 €
Cappuccino, Latte, Mocca, Iced Latte	5,5 €
Chocolat chaud	6 €
Chocolat viennois	6,5 €



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

BOISSONS FRAÎCHES
FRESH DRINKS

Sodas/ Soft Drinks

Fanta Orange, Sprite, Schweppes Tonic/Agrumes	25 cl	5 €
Ginger Beer "La French", Tonic "La French", Fuze Tea	5 €	
Coca Cola, Orangina	33 cl	5 €
Limonade "Voila"	5 €	

Jus / Juice

Bouteille / Bottle	33 cl	
Jus de fruit Alain Milliat	7 €	
Pomme, Pêche, Tomate, Fraise, Abricot, Ananas		
Frais/ Fresh squeezed juice	25 cl	
Jus d'orange frais	7 €	

Eau/ Water

Vittel	33 cl	50 cl	100 cl
San Pellegrino		4,5 €	6,5 €
Perrier		4,5 €	6,5 €
L'eau Neuve	5 €		
Eau minérale naturelle de montagne		4,5 €	



Marie DARGENT

ARTISTE PEINTRE, LITHOGRAPHE

Pour toute question ou commande des œuvres,
Contactez l'artiste : dargent.marie@gmail.com
ou scannez le QR code :



MARIE DARGENT EST NÉE À NANCY, FRANCE, EN 1955.

APRÈS SON BACCALURÉAT EN ÉCONOMIE, ELLE PART POUR 2 ANS À ABIDJAN, CÔTE D'IVOIRE, ENSEIGNER L'ART DANS UNE ÉCOLE PRIVÉE. ELLE ÉTUDIE LA PEINTURE ET LA LITHOGRAPHIE À L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES BEAUX-ARTS DE PARIS OÙ ELLE OBTIENT SON DIPLÔME EN 1982. VIT ET TRAVAILLE UN AN À LONDRES PUIS 5 ANS À KUALA LUMPUR, MALAISIE, OÙ ELLE FAIT DE NOMBREUSES EXPOSITIONS. ELLE A PARTICIPÉ À DE NOMBREUSES EXPOSITIONS INTERNATIONALES DE PEINTURE ET DE GRAVURE EN FRANCE, EN ITALIE, EN ESPAGNE, EN BELGIQUE, EN ALLEMAGNE, EN ANGLETERRE, EN TURQUIE, EN POLOGNE, DANS LES PAYS D'EUROPE DE L'EST, AUX ÉTATS-UNIS, AU CANADA, AU JAPON, DANS LES ÉMIRATS DU GOLFE, EN MALAISIE, À BALI ET EN ARGENTINE. ELLE A ENSEIGNÉ LE FRANÇAIS À L'ALLIANCE FRANÇAISE ET PUBLIÉ UN LIVRE DE PEINTURES, PHOTOS ET POÈMES. DE RETOUR À PARIS, ELLE COMMENCE À FAIRE DU JOURNALISME EN PARALLÈLE AVEC SON ART. DEPUIS 1991, ELLE VIT ET TRAVAILLE ENTRE PARIS ET VENISE, ITALIE.

PAINTER, LITHOGRAPHER

MARIE DARGENT WAS BORN IN NANCY, FRANCE, IN 1955.

AFTER HER BACHELOR'S DEGREE IN ECONOMICS, SHE WENT TO ABIDJAN, IVORY COAST FOR 2 YEARS TO TEACH ART IN A PRIVATE SCHOOL. SHE STUDIED PAINTING AND LITHOGRAPHY AT THE ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES BEAUX-ARTS IN PARIS, GRADUATING IN 1982. SHE LIVED AND WORKED FOR A YEAR IN LONDON AND THEN 5 YEARS IN KUALA LUMPUR, MALAYSIA, WHERE SHE HAD NUMEROUS EXHIBITIONS. SHE HAS TAKEN PART IN NUMEROUS INTERNATIONAL PAINTING AND PRINTMAKING EXHIBITIONS IN FRANCE, ITALY, SPAIN, BELGIUM, GERMANY, ENGLAND, TURKEY, POLAND, EASTERN EUROPE, THE UNITED STATES, CANADA, JAPAN, THE GULF EMIRATES, MALAYSIA, BALI AND ARGENTINA. SHE TAUGHT FRENCH AT THE ALLIANCE FRANÇAISE AND PUBLISHED A BOOK OF PAINTINGS AND PHOTOS AND POEMS. BACK IN PARIS, SHE BEGAN TO DO JOURNALISM IN PARALLEL WITH HER ART. SINCE 1991, SHE HAS BEEN LIVING AND WORKING BETWEEN PARIS AND VENICE, ITALY.