



Notre chef Gilles Courtin puise son inspiration dans ce qui l'entoure, concevant une cuisine unique qui évolue au fil des saisons.

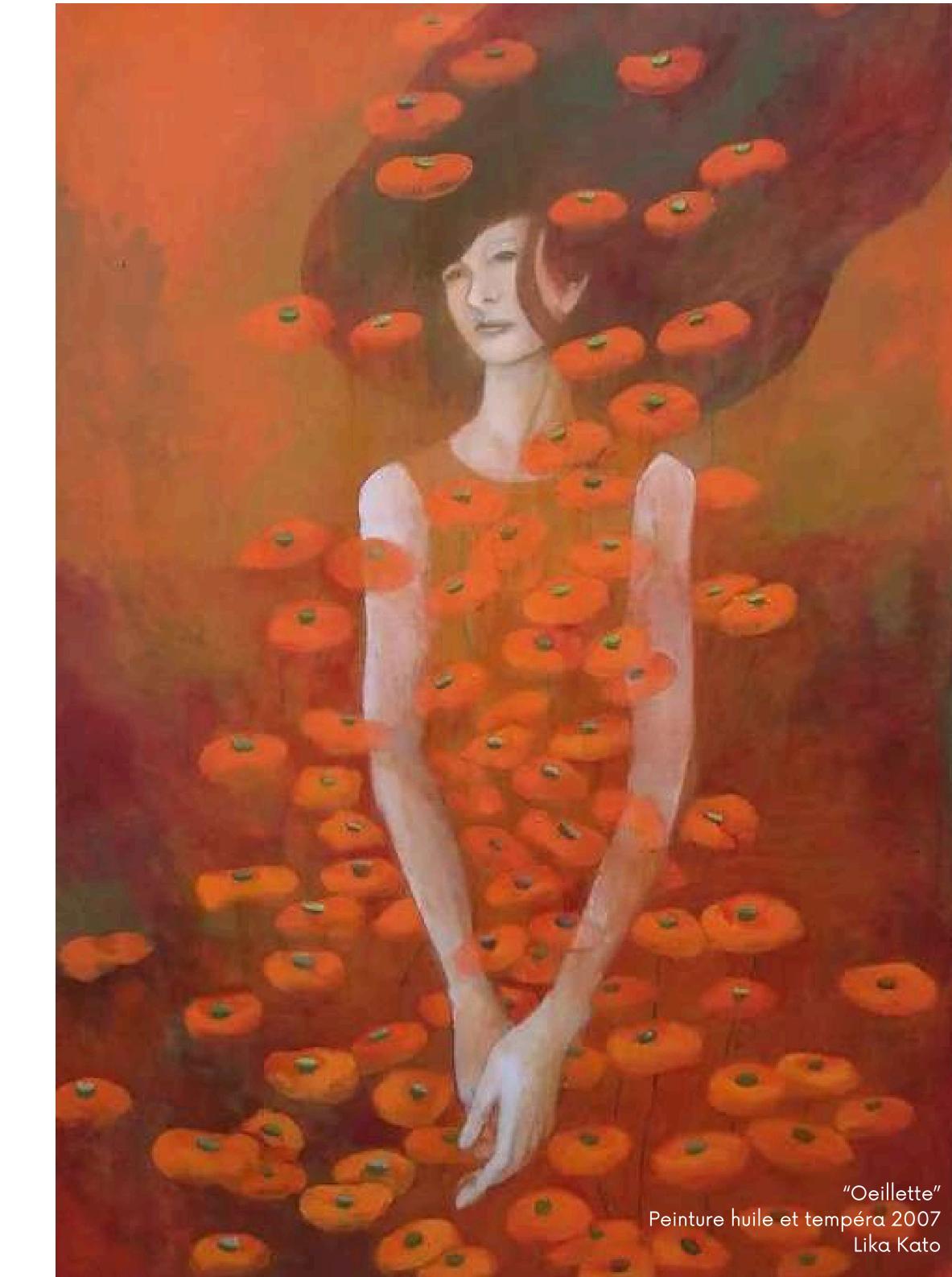
Nos producteurs, engagés dans des démarches écoresponsables, sont au cœur de nos menus, alliant générosité et créativité.

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 producers, committed to eco-responsible practices, are at the heart of our menus, combining generosity and creativity.

Our aim: to share unique and authentic experiences around the in a stimulating environment.





À PARTAGER ENTRE AMIS, OU PAS! 7€ / 18€

TO SHARE WITH FRIENDS, OR NOT!

Plat - Dish Trio

TAPAS

Pissaladière du Chef

Chef's pissaladière

Œuf-Mimosa, roquette, radis rose, vinaigrette échaloteMimosa egg, arugula, pink radish, shallot vinaigrette

Tartare d'avocat, saumon mariné

Avocado tartare, marinated salmon

Jambon de Vendée, tomme de Savoie, pickles, pain de campagne Vendée ham, french cheese tomme de Savoie, pickles, country bread

Croque-monsieur, jambon Prince de Paris, Comté 24 mois

Croque-monsieur, Prince de Paris ham, Comté 24 months



ENTRÉES | STARTERS

Asperges, œuf parfait, sablé parmesan, beurre Nantais Asparagus, 'egg parfait', parmesan shortbread, Nantais butter	11 €
Salade d'artichaut & légumes grillés du marché, ricotta frais Artichaut & grilled vegetable salad, fresh ricotta	12 €
Burrata, mousseline de petits pois, condiment piquillos Burrata, pea mousseline, 'piquillo' condiment	13 €
Salade de pomme de terre grenaille, saumon fumé, citron, aneth Potato salad, smoked salmon, lemon, dill	13 €
Céviche de cabillaud mariné au soja-gingembre, piment jalapeno, coriandre Cod ceviche marinated with soy-ginger, jalapeno pepper, coriandre	14 €
PLATS PRINCIPAUX MAIN DISHES	
Omelette printanière truffée, roquette Spring truffle omelette, arugula	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 de Printemps Roaster poultry supreme, brown juice with lemon, spring vegetables	16 €
Bar rôti, fondue de fenouil, jus au bacon Roast sea bass, fennel fondue, bacon juice	18 €
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 rougavec frites & salade Burger, 140grs minced steak, french cheese tomme de Savoie, herb mayonnaise, red on with fries & salad	
Burger végétarien : steak de soja avec frites & salade Vegetarian burger : soy steak, with fries & salad	17 €
DECCEDTO	

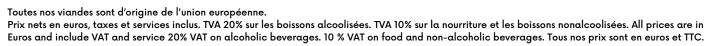
Crumble à la rhubarbe, farine de châtaigne sans gluten Rhubarb crumble, gluten-free châtaigne flour

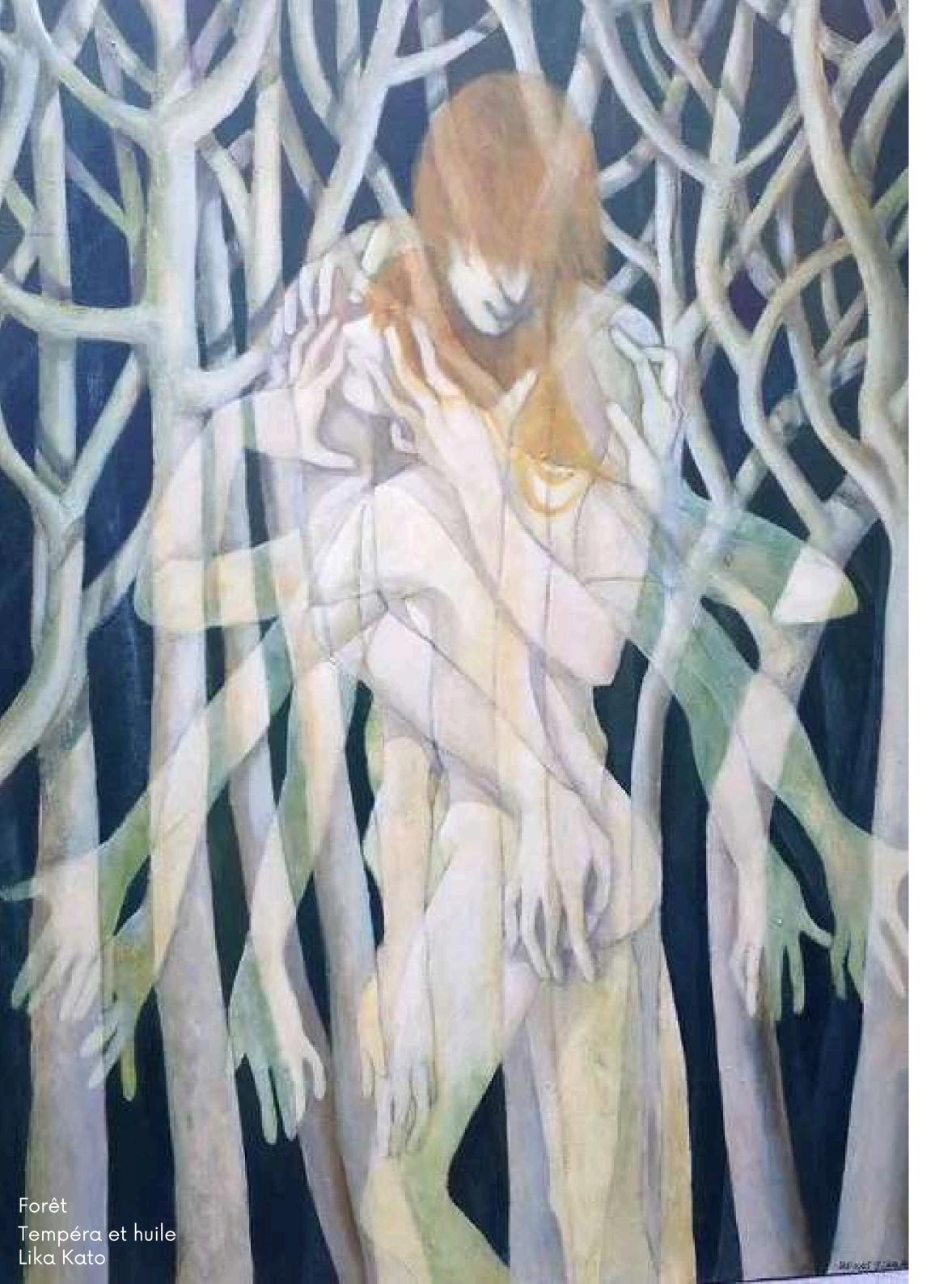
Fondant au chocolat, sauce arabica

Chocolate fondant, arabica sauce

Salade de fruits de saison à la Mélisse, granité citron vert Seasonal fruit salad with lemon balm, lime granita

Coupe printanière : crème glacée au yaourt, sorbet passion, pomme verte, "Chantilly" maison Spring ice cream cup : yogurt ice cream, passion fruit sorbet, green apple, 'Chantilly ' cream





Vins de Fran	ce French	Wines
--------------	--------------------	-------

Blanc/ White	14 c l	75 c
Côte de Gascogne IGP Cuvée Harmonie Domaine de Pellehaut BLC 2023	6€	30€
Domaine du Colombier AOC Chablis 2020	11€	50€
Touraine Cuvée lumières AOP Blanc 2023	5,5€	33€
Pays d'Oc IGP Chardonnay Domaine Lalande 2023	6€	30€
Rosé Côtes de Provence Sainte Victoire Château Coussin Rosé AOP 2022 Rouge / Red	9€	42€
Bourgogne AOP Domaine Rochebin Clos Saint-Germain 2022	10€	50€
Chinon AOP Domaine Pierre Sourdais Le Moulin à Tan Bio 2021	8€	37€
Domaine Pradelle AOC Croze-Hermitage 2021	8€	50€
Château Lescure AOC St emilion Grand Cru 2016	12€	60€

Champagnes

Laurent Perrier La Cuvée Brut	12 €	70 €
La Cuvée Demoiselle Vrenken Brut	12 €	70 €

Bières de Paris

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

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'oranger, 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	25cl	50cl
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.

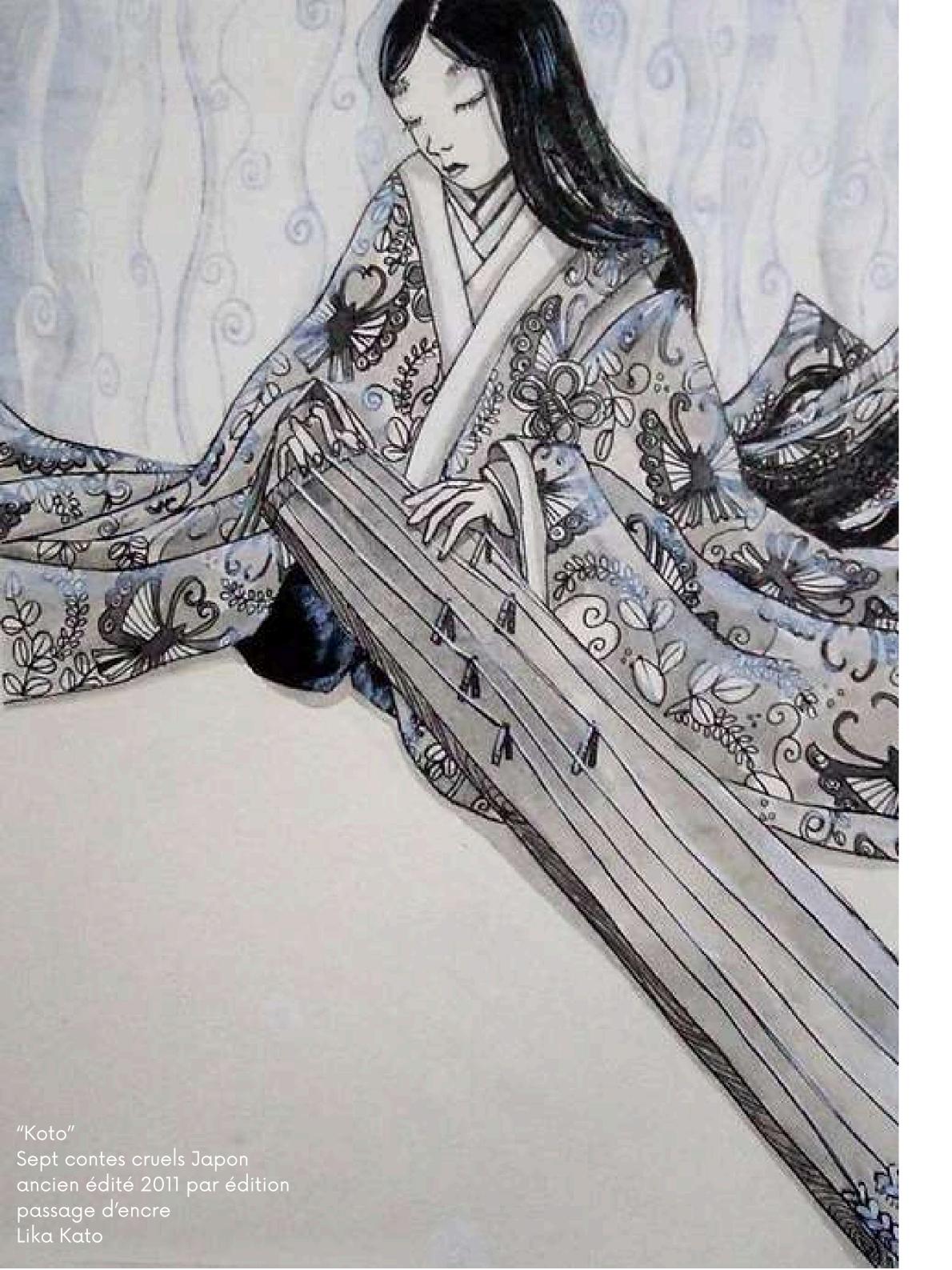


12,5 c l

75 c l

8,5€





Cocktails	15 cl
Paname Gin, mango, passion & lemon Argotique 20ème siècle : Belleville trace la frontière entre le 20ème et 19ème	11€
Mediterranean Tonic Gin, agrumes, french tonic, citron & romarin Gin Tonic au thym citronné et romarin cueillis aux rives de la Méditerranée	11€
El Mojito Rhum blanc, french tonic, citron vert, menthes fraîches Délice glacé à la fois profond et rafraîchissant	11€
Le petit gars de Ménilmontant Rhum agricole arrangé, eau de coco & ananas Belleville, là où les rêves et aventures du P'tit gars de Ménilmontant prennent vie	11€
Limonade Vodka, french tonic, thym citronné, zeste de citron Un classique léger, rafraîchissant et agréable à siroter	11€
La campagne à Paris Mocktail à base de jus frais Un rêve pour le Parisien, et presque une réalité pour une poignée d'habitants du 20ème	9€
Apéritif Aperitive	4 c l
Ricard, Pastis, Martini Bianco, Martini Rosso, Kir Cointreau, Porto Rouge Graham's, Campari	6€ 7€
Gin Generous Bio Gin Bombay Saphire Gin Tanqueray Ten Saphire	9€ 9€ 12€
Vodka Wyborova Vodka Absolut	8€ 10€
Rhum Diplomatico Rhum Don Papa Baroko	12€ 12€
Tequila Olmeca Silver	9€
Whiskey J&B Whiskey Jack Daniel's Whisky Chivas Regal 12 ans	7€ 8€ 12€
Calvados Drouin	8€
Cognac Hennessy VS Cognac Hennessy XO	14€ 22€

Digestif | Digestive

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

10€ 6€





25cl

4,5€

33c

4,5€

5€

6€

5€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

BOISSONS FRAÎCHES

FRESH DRINKS

Sodas/ Soft Drinks

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

Coca Cola, Orangina

Mona citron vert, pomme

Limonade "Voila"



Coutume - Café d'exception

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



Kusmi Tea Paris

5€

Jus / Juice

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

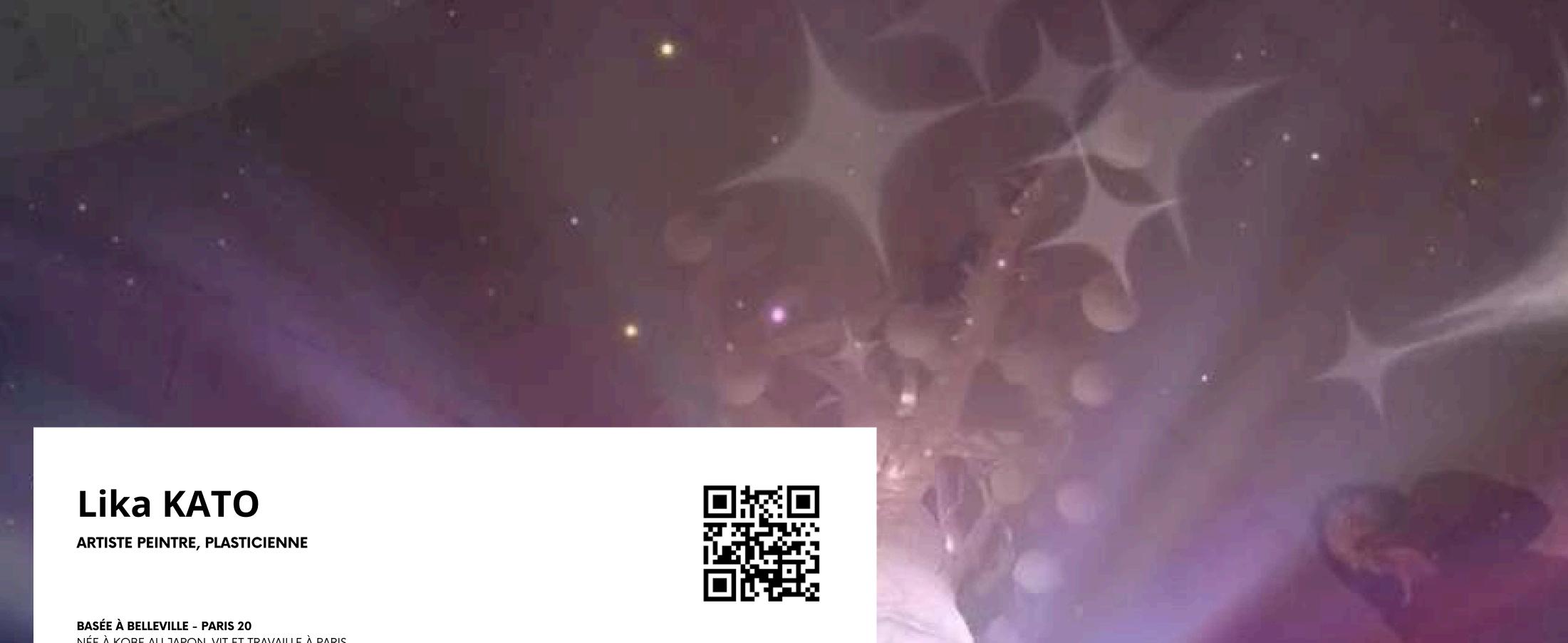
Aqua Rosa - Mélange d'hibiscus, plantes et fruits rouges Be Cool - Mélange de verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

Eau/Water

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



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



NÉE À KOBE AU JAPON, VIT ET TRAVAILLE À PARIS.
DEPUIS 1990 ELLE PARTICIPE AUX PORTES OUVERTES ET EXPOSITIONS DES
ASSOCIATIONS ARTISTIQUES : ATELIERS D'ARTISTES DE BELLEVILLE, ATELIERS DE
MÉNILMONTANT ET GÉNIE DE LA BASTILLE.
ELLE FAIT DE LA PEINTURE FIGURATIVE ET FANTASTIQUE, DES INSTALLATIONS ET
OBJETS ILLUMINÉS.
MÉLANGE DE TECHNIQUES, CROISEMENTS DE DIFFÉRENTS MATÉRIELS :
GOUACHE, ACRYLIQUE, HUILE, TEMPÉRA.

ELLE A PARTICIPÉ À DES NOMBREUSES EXPOSITIONS.

PROFESSEURE ET ANIMATRICE D'ÉDUCATION ARTISTIQUE POUR ENFANTS. DIPLÔME KYOTO SEIKA UNIVERSITÉ : SPÉCIALISATION GRAPHIQUE DESIGN

PAINTER, VISUAL ARTIST, BASED IN BELLEVILLE - PARIS 20

BORN IN KOBE, JAPAN, LIVES AND WORKS IN PARIS.

SINCE 1990 SHE HAS PARTICIPATED IN THE OPEN DAYS AND EXHIBITIONS OF ARTISTIC ASSOCIATIONS: ATELIERS D'ARTISTES DE BELLEVILLE, ATELIERS DE MÉNILMONTANT AND GÉNIE DE LA BASTILLE.

SHE MAKES FIGURATIVE AND FANTASY PAINTINGS, INSTALLATIONS AND ILLUMINATED OBJECTS.

MIX OF TECHNIQUES, CROSS-REFERENCING OF DIFFERENT MATERIALS: GOUACHE, ACRYLIC, OIL, TEMPERA.

SHE HAS PARTICIPATED IN NUMEROUS EXHIBITIONS.

TEACHER AND ANIMATOR OF ARTS EDUCATION FOR CHILDREN.

KYOTO SEIKA UNIVERSITY DIPLOMA: GRAPHIC DESIGN SPECIALTY

