




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. 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 table in a stimulating environment.



"Oeillette"
Peinture huile et tempéra 2007
Lika Kato



"Clématite"
Peinture huile et tempéra
Lika Kato

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 échalote
Mimosa 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** 11 €
Asparagus, 'egg parfait', parmesan shortbread, Nantais butter
- Salade d'artichaut & légumes grillés du marché, ricotta frais** 12 €
Artichaut & grilled vegetable salad, fresh ricotta
- Burrata, mousseline de petits pois, condiment piquillos** 13 €
Burrata, pea mousseline, 'piquillo' condiment
- Salade de pomme de terre grenaille, saumon fumé, citron, aneth** 13 €
Potato salad, smoked salmon, lemon, dill
- Céviche de cabillaud mariné au soja-gingembre, piment jalapeno, coriandre** 14 €
Cod ceviche marinated with soy-ginger, jalapeno pepper, coriandre

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

- Omelette printanière truffée, roquette** 14 €
Spring truffle omelette, arugula
- Tagliatelle, mozzarella fior di latte, basilic, sauce tomate, copeaux de parmesan** 15 €
Tagliatelle, fior di latte mozzarella, basil, tomato sauce, parmesan shavings
- Suprême de poulet, jus brun au citron, légumes de Printemps** 16 €
Roaster poultry supreme, brown juice with lemon, spring vegetables
- Bar rôti, fondue de fenouil, jus au bacon** 18 €
Roast sea bass, fennel fondue, bacon juice
- Onglet de bœuf 200grs, frites & salade, béarnaise** 22 €
Beef tab 200grs, fries & salad, béarnaise
- Burger, steak haché 140grs, tomme de Savoie, mayonnaise aux herbes, oignons rouges avec frites & salade** 17 €
Burger, 140grs minced steak, french cheese tomme de Savoie, herb mayonnaise, red onions, with fries & salad
- Burger végétarien : steak de soja avec frites & salade** 17 €
Vegetarian burger : soy steak, with fries & salad

DESSERTS

- Crumble à la rhubarbe, farine de châtaigne sans gluten** 9 €
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

Peinture fantastique, féminine
Lika Kato



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€	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	9€	42€
---	----	-----

Rouge / Red

Bourgogne AOP Domaine Rochebin Clos Saint-Germain 2022	10€	50€
Chinon AOP Domaine Pierre Sourdis 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

12,5 c l

75 c l

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

Bières de Paris

Bouteille / Bottle

La Parisienne Blonde, IPA, Blanche	33 cl	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.

8,5€

Piaf | Bière de Belleville

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

8,5€

Bières Internationales | International Beers

Pression / Pressure

Heineken	25 cl	50 cl
Lagunitas IPA	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	11€
Mediterranean Tonic Gin, agrumes, french tonic, citron & romarin	11€
Gin Tonic au thym citronné et romarin cueillis aux rives de la Méditerranée	11€
El Mojito Rhum blanc, french tonic, citron vert, menthes fraîches	11€
Délice glacé à la fois profond et rafraîchissant	11€
Le petit gars de Ménilmontant Rhum agricole arrangé, eau de coco & ananas	11€
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	11€
Un classique léger, rafraîchissant et agréable à siroter	11€
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	9€
Gin Tanqueray Ten Sapphire	9€
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	7€
Whisky Chivas Regal 12 ans	8€
Calvados Drouin	12€
Cognac Hennessy VS	8€
Cognac Hennessy XO	14€
	22€

Digestif | Digestive

Eau de vie (mirabelle, poire)	8€
Armagnac Laubade VSOP	10€
Get 27/ Get 31/ Limoncello	6€

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	5 €
Chocolat viennois	5,5 €



Kusmi Tea Paris

5 €

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	4,5 €
Ginger Beer "La French", Tonic "La French", Fuze Tea		5 €
Coca Cola, Orangina	33 cl	4,5 €
Limonade "Voila"		5 €
Mona citron vert, pomme		6 €

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		6 €

Eau/ Water

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

Lika KATO

ARTISTE PEINTRE, PLASTICIENNE



BASÉE À BELLEVILLE - PARIS 20

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