

# Notre Baby Brunch



Découvrez le nouveau Baby Brunch du restaurant Justine : un bonheur à partager en famille !

Encadrés par des animateurs professionnels, les enfants s'amuse ! Profitez-en pour vous détendre autour de délicieux buffets dans notre authentique galerie d'art culinaire.

Chaque dimanche, dans un espace propice à la création et à la détente, Annabelle la coccinelle accueille les enfants dans quatre 'Mondes' magiques :

Le Monde des 'Rêveurs', des 'Sportifs', des 'Artistes'... et surtout Le Monde des 'Gourmands'.

Chaque mois, un thème original :

Septembre 2009 Pirates des Caraïbes	Octobre 2009 Fête Foraine	Novembre 2009 Harry Potter
Décembre 2009 Chevaliers & Princesses	Janvier 2010 Contes des 1001 nuits	Février 2010 Super Héros
Mars 2010 Petits Pâtisseries	Avril 2010 Les p'tits écolos	Mai 2010 Comédie Musicale
	Juin 2010 Indiana Jones La Grande Finale	

# Justine

- Just' In Art -

Le restaurant Justine vous ouvre les portes de son atelier d'art culinaire.

Imaginez plutôt...

Un parcours parsemé de mets délicats. Un artiste, le Chef Jean Luc Reymond livrant sa palette haute en saveurs dans sa formule « Buffet ». Une sélection de fromages les plus fins et d'irrésistibles douceurs créées par Gérard Biscuit, notre Chef Pâtissier.

S'ajoute à cela, un décor résolument contemporain, où l'activité artistique est mise en lumière à travers les expositions de talentueux artistes peintres et sculpteurs parisiens.

BABY BRUNCH le dimanche de 12h15 à 15h00  
Adultes 42 € \*\* (hors boissons)  
Enfants : 3€ jusqu'à 4 ans, 20.3 € \* de 4 à 12 ans

Informations / Réservations :  
01 44 36 44 00 ou restaurant-justine.fr

\* Produits bénéficiant de la baisse intégrale de la T.V.A  
\*\* Produits bénéficiant d'une baisse partielle de la T.V.A

*Nous rappelons à notre aimable clientèle que notre restaurant est désormais entièrement non fumeur.*

## LA CARTE

### Entrées des Artistes

	½ portion	
Potage du jour	9.00	
Soupe gratinée à l'oignon	9.00	
Carpaccio de bœuf à l'huile de basilic, copeaux de parmesan et croutons dorés	12.00	
Croustillant de noix de St Jacques à la fondue de poireaux et petite salade mesclun	12.00	
Saumon fumé, salade finlandaise aux crevettes, pommes fruits et concombre	13.00	15.00
Marbré de foie gras de canard au thé vert, gingembre. Fraicheur forestière	18.00	20.30 *

### Les Signatures du Chef

Filet de canette rôti au miel épicé Gratin de pommes de terre au Comté et endive braisée au jus d'orange	20.00	23.00
Minute de saumon d'Ecosse, crème d'aneth et tagliatelles fraîches	20.00	23.00
Brochette de gambas grillée et beurre citron riz mexicain	23.00	
Filet de bœuf grillé (200g) pommes allumette, mesclun et béarnaise	27.00	
Souris d'agneau confite, jus au thym, semoule et citron confit	27.00	
Sole meunière ou grillée, cocotte de petits légumes et fagot d'asperges	29.00	
Dos de cabillaud rôti, écrasée de pomme de terre à l'ail et huile d'olive, fagotin d'asperges, beurre blanc	29.00	
Onglet de veau grillé, échalotes confites, flan de courgette, gnocchi	24.00	

### Les grandes assiettes "Salade fraîcheur"


Salade saveur d'Asie, pousse de soja et tofu, mini brochette de poulet glacé au saté	16.00	
Salade de pousses d'épinard, à l'huile de noisette fines tranches de chavignol au miel d'acacias, toast rôtis	15.00	
Salade nordique, tartare de poisson au citron vert, pommes fruits et concombre à l'aneth	20.00	
Salade Landaise, grande tranche de canard fumé et rilette de canard, croûtons doré, salade mesclun aux pignons de pin	14.00	

### Menu du Jour à l'ardoise

Entrée + Plat	24.00
Plat + Dessert	24.00
Entrée + Plat + Dessert	30.00

## LES VINS ROUGES

<b>Vallée de la Loire</b>	37,5 cl	75 cl
2006 Saumur Champigny (Ch. de Villeneuve)	14.00	27.00
2007 Sancerre (Domaine des Trois Noyers)		28.00
2007 Sancerre (Domaine des Trois Noyers)	15.00	
<b>Bordeaux</b>		
2004 Les Ailes de Paloumey « Haut Médoc »		30.00
2006 Les Ailes de Paloumey « Haut Médoc »	16.00	
2001 Château Lafleur Vachon « St-Emilion Grand Cru »		35.00
2006 Château Raymond Tapon « St-Emilion Grand Cru »	18.00	
2004 Château des Gravières « Graves »		28.00
2003 Château Rollan de By « Cru bourgeois – Médoc »		46.00
<b>Bourgogne</b>		
2005 Santenay « Clos de la Confrérie » (V. Girardin)		46.00
2004 Mercurey « La Framboisière » (J. Faiveley)		48.00
2005 Mercurey « La Framboisière »	25.00	
<b>Beaujolais</b>		
2006 Brouilly (G. Descombes)	16.00	30.00
<b>Vallée du Rhône</b>		
2006 Saint-Joseph « Deschants » (M. Chapoutier)	21.00	39.00
2003 Châteaux neuf du Pape (Clos du roi – Châteaux Gigognan)		50.00
<b>Provence &amp; Languedoc</b>		
2003 H de l'Hospitalet (Gerard Bertrand – vin du pays d'Oc)		25.00
<b>Vins du monde</b>		
<b>Afrique du sud</b>		
2008 Pinotage l'avenir Afrique du sud (Laroche)		28.00

 N'hésitez pas à demander notre sélection de plats végétariens et à vous renseigner auprès de notre personnel sur les produits allergènes pouvant être contenus dans nos plats

Prix nets

Prix nets

## LES VINS BLANCS

<b>Vallée de la Loire</b>	37,5 cl	75 cl
2007 Sancerre ( <i>H. Bourgeois</i> )		36.00
2008 Sancerre ( <i>H. Bourgeois</i> )	19.00	
2007 Menetou Salon ( <i>H. Pellé</i> )		27.00
2006 Pouilly fumé de la Doucette ( <i>Château du Nozet</i> )	23.00	45.00

<b>Bourgogne</b>		
2007 Chablis ( <i>Laroche</i> )		28.00
2008 Chablis ( <i>Laroche</i> )	15.00	
2007 Chablis « <i>Grand Régnard</i> »	26.00	50.00

<b>Côtes du Rhône</b>		
2007 Saint-Joseph « <i>Deschants</i> » ( <i>M. Chapoutier</i> )		39.00

<b>Provence</b>		
2007 Côtes de Provence Rosé « <i>Cuvée Prestige</i> » ( <i>Domaine de Saint-Ser</i> )	13.00	
2007 Côtes de Provence Rosé « <i>Cuvée Prestige</i> » ( <i>Domaine de Saint-Ser</i> )		25.00

<b>Languedoc</b>		
2005 H de l'Hospitalet Vin du pays d'Oc ( <i>Gerard Bertrand</i> )		25.00
2002 Minervois « <i>Ch. La Tour Boisée</i> » ( <i>MC &amp; JC Poudou</i> )		38.00

### Vin du monde

<b>Afrique du sud</b>		
2007 Chenin Blanc l'avenir Afrique du sud ( <i>Laroche</i> )		28.00

## Snackin' Art

Club Sandwich	13.00
Spaghetti : Bolognaise, Napolitaine ou Carbonara	13.00
Salade Caesar Classique	16.00
Salade Caesar Poulet	18.00
Hamburger ou Cheeseburger Pommes allumette et coleslaw	19.00
<b>Paninis au choix :</b>	<b>15.00</b>
- Saumon fumé	
- Poulet	
- Végétarien	
Tous nos paninis sont accompagnés d'une salade de mesclun et de tomates confites	

## La Palette du Maître Fromager

Assortiment de fromages	9.00
-------------------------	------

## Collection de Douceurs

Fraîcheur de framboises à l'estragon	7.00	9.00
Glaces et sorbets du moment		9.00
Crème brûlée à la vanille bourbon		9.00
Tarte tatin et crème fouettée		9.00
Cheese cake, coulis de fruits rouges	7.00	9.00
Buffet dessert		10.00



Le restaurant Justine vous souhaite un excellent appétit !

*Prix nets valables tous les jours de la semaine excepté le dimanche midi*

*\* Produits bénéficiant de la baisse intégrale de la T.V.A*

## LES APERITIFS

<b>Apéritifs</b>		
Kir		6.00
Kir Royal (mûre, pêche, framboise, cassis)		12.00
La Coupe Delamotte Brut SA		12.00
Martini (dry, rouge, bianco)		6.00
Suze		6.00
Ricard, pastis 51		6.00
Campari		6.00
Vodka, Gin		7.00
<b>Portos</b>		
Porto blanc Rozes		6.00
Rozes "Tawny"		6.00
Tio Pepe		7.00
<b>Whiskies</b>		
<i>Blended Scotch</i>		
Grant's, Johnnie Walker "Red Label"		9.00
J&B		9.00
<i>Old Blended Scotch 12 ans</i>		
Chivas Regal		9.00
Johnnie Walker "Black Label"		10.00
<i>Single Malts</i>		
Glenfiddich Spécial Réserve "Highlands" (40°)		8.00
Macallan 12 Ans "Highlands" (43°)		9.00
<b>Irish Whiskey, Bourbon</b>		
Tullamore dew		7.00
Jack Daniel's "Tennessee"		8.00
Canadian Club		9.00
<b>Cocktail sans alcool</b>		
Pussy Cat (ananas, orange, passion, pamplemousse)		7.00
<b>Cocktails</b>		
Cocktail du mois		8.00
Champagne Fruité (Champagne, jus ananas, nectar passion et crème de framboise)		10.00
Americano (Campari, Vermouth, soda)		8.00
Dry Martini (Vermouth blanc, Gin)		8.00
Bloody Mary (Vodka, tomate, citron)		8.00
Cuba Libre (Rhum blanc, cola, lime)		8.00
<b>Champagnes</b>		
	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Piper Heidsieck Brut Rosé Sauvage		65.00
Delamotte Brut SA	28.00	53.00
Laurent Perrier brut SA	35.00	65.00
<b>Les Cuvées de Prestige</b>		
1999 Dom Pérignon		180.00

\* Produits bénéficiant de la baisse intégrale de la T.V.A

Prix nets

Contenance : Apéritifs 7 cl – Whiskies 4 cl – Anis 4 cl – Eaux de Vie, Liqueurs 4 cl

## LES APERITIFS

<b>Bières</b>		
1664	33 cl	5.00
Heineken	33 cl	5.00
Grimbergen	33 cl	5.00
Kronembourg pur malt (sans alcool)	25 cl	5.00
Bière Pression	25 cl	5.00
	50 cl	8.00
<b>Liqueurs</b>		
Grand Marnier "Cordon Rouge"		7.00
Cointreau		7.00
Amaretto, Marie Brizard, Bailey's Irish Cream		7.00
Drambuie		10.00
Fernet Branca		10.00
<b>Eaux de Vie de Fruits</b>		
Poire William (E. Brana)		9.00
Vieille Prune de Souillac (L. Roque)		9.00
<b>Cognacs</b>		
Martell V.S.O.P.		8.00
<b>Bas Armagnacs</b>		
Domaine de Boignères "Folle Blanche 1984"		13.00
<b>Calvados</b>		
Pays d'Auge Hors d'Age (A. Hubert)		11.00
<b>Eaux minérales</b>		
Evian	50 cl	4.40 *
¼ Evian		4.00
Vittel	50 cl	5.00
<b>Eaux gazeuses</b>		
San Pellegrino	50 cl	5.00
Perrier	33 cl	4.00
Badoit	50cl	4.40 *
<b>Jus de Fruits</b>		
Poire, raisin	20 cl	4.00
Abricot, pomme, ananas, passion, tomate	20 cl	4.00
<b>Jus de Fruits Frais Pressés</b>		
Orange, citron, pamplemousse	20 cl	6.00
<b>Boissons non-alcoolisées</b>		
Schweppes, Gini, Ginger Ale Tonic	20 cl	4.00
 Sprite	33 cl	4.00
 	33 cl	4.00
Fanta Orange	33 cl	4.00
"Sanbitter"	10 cl	4.00
<b>Boissons chaudes</b>		
Café, Espresso, Décaféiné		3.50 *
Café Parisien (grande tasse)		5.00
Infusion, Thé Ronnefeld		4.40 *
Cappuccino		5.00
Chocolat chaud, froid		5.00
Lait		5.00
Grog		8.00
Irish Coffee		8.00

\* Produits bénéficiant de la baisse intégrale de la T.V.A

Prix nets

Contenance : Apéritifs 7 cl – Whiskies 4 cl – Anis 4 cl – Eaux de Vie, Liqueurs 4 cl