

Formule Brunch



30€

→ Tous les dimanches de 11h30 à 15h

Pour commencer...

Café, café crème, thé ou véritable
chocolat chaud maison

+

Fruits pressés:

Orange, pamplemousse ou citron

+

Tartines, confiture & croissant au beurre



Côté salé

Pancakes salés nappés de sirop d'érable, accompagnés de
Pancetta grillée, d'un œuf poché et de pignons de pin torréfiés

Ou

Avocado toast, crémeux d'avocat au Philadelphia, œuf poché,
radis roses, germes de petits pois servi avec frites et mesclun 

Côté sucré

Cookies au chocolat, noix de pécan, une crème mascarpone
vanillée et framboises fraîches

Ou

Yaourt grec, fruits du moment, miel & granola

Pour le petit plus...

Salade verte	4
Frites maison	5
Mimosa : Champagne + orange pressée, 12 cl	9

Juste à partager



Patatas bravas, parmesan râpé et slice de mayonnaise, moutarde et miel	6
Planche de charcuteries fines	23
Planche de fromages affinés	23
Planche mixte	23
Le reblochon rôti du juste :	24
Focaccia fourrée au reblochon, lardons, miel et oignons confits avec pommes de terre fondantes et charcuteries	

Juste Stracciatella

*Le cœur crémeux de la burrata, le parfait équilibre entre la fraîcheur et
l'authenticité*

Nature tout simplement	7
Pesto de basilic, tomates séchées confites & olives leccino, pignons torréfiés	8
Compotée de figue et noix de pécan grillées	9
Crème de truffe, amandes torréfiées & huile d'olive	10
Petite focaccia parfumée au thym, ail & origan	6

Menu des petits bouts

-10 ans

13

Filet de Saumon ou Jambon blanc ou steak haché ou poulet croustillant	
Frites maison, petits pois carottes, riz thaï, purée de petits pois, pommes confites.	
+1 boule de glace ou mini fondant chocolat	
+1 sirop au choix	

 végétarien

Juste pour ouvrir l'appétit



Oeuf parfait

Crèmeux de petits pois et de bacon confit au sirop d'érable

7

Tataki de boeuf

Façon tigre qui pleure

10

Brioche toastée



Caviar d'aubergines, œuf poché, éclats de feta, pignons torréfiés et coriandre fraîche

10

Croustillant de saumon

Crème d'avocat au Philadelphia et sucrose grillée à la plancha

10

Juste un peu de fraîcheur

L'Avocado toast



Pain rustique, crémeux d'avocat au Philadelphia, œuf poché, pois frais, radis rose et pousses de petits pois, le tout servi avec des frites et mesclun

16

• supplément Saumon fumé

+3

Rust'ik croque

Béchamel au reblochon, jambon blanc, tombée de champignons, œuf au plat, salade mesclun et frites maison

17

La Salade caesar

Salade romaine, poulet mariné, œuf poché, croûtons persillés, tomates séchées, copeaux de parmesan, gressins et sa sauce Caesar & velours balsamique

17

La bergère

Salade frisée et mesclun avec toast de chèvre chaud au miel, tomates cerises, pancetta grillée, oignons rouges finement hachés, radis roses, œuf poché, petits pois frais et vinaigrette à la ricotta, citron et sésame

18

Juste un peu givré

Coupe solo

4

Coupe tandem

6

Coupe trio

8

Parfums au choix de glace : vanille, chocolat, café.

Caramel beurre salé, vanille cookie

Sorbet : fraise, passion, citron vert, coco

Affogato

6

Café espresso, praliné et glace vanille

Liegeois

8

Chocolat ou Café

Colonel

11

Sorbet de citron, vodka Zubrowka

Une cuisine signée par notre chef
Jonathan De Faria



Blanc manger coco

Ananas sweet confit citronnelle, citron vert & pomelos a la flamme

7

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

8

Cheesecake vanille & Noix de pécan

Pécans Torréfiés et caramel au sirop d'Érable

8

Café Gourmand

Selon l'inspiration du chef

9

Tiramisu au nocciolata & éclats de noisette

9

Tarte tatin rustique

Pointe de cannelle et crème fraîche d'Isigny

10

Coulant au chocolat praliné

Glace à la vanille avec des morceaux de cookies, nappée de Nocciolata et parsemée d'amandes grillées

10

Brioche perdue

Fruits des bois (mûres, myrtilles et framboises) Sirop de grenadine à l'hibiscus & crème mascarpone à la vanille de Madagascar
Brioche de la maison "Aux délices des anges"

11



Supplément boule de glace

+3

Conchiglioni ricotta épinard

Miel et graines de courges servi avec sa salade mesclun

16

Poulet cajun crémeux

Riz thaï, noix de cajou rôties, cébette et raisins de Corinthe

17

Tartare de Bœuf du Juste 180g

Sauce tartare blanche accompagnée de câpres capucines, d'échalotes finement ciselées, de jaune d'œuf, de cornichons, de mesclun et de frites maison

17

Le Burger du Juste

Le bun de la maison « Aux délices des anges » est garni d'un steak haché de 160 g, de bacon, de salade romaine, de tomate, de pickles de cornichons, d'oignons caramélisés, de mayonnaise moutarde miel maison et de cheddar flambé avec ses frites maison

17

Pavé de saumon croustillant

Riz thaï, petits pois et carottes laquées, feuille de nori et cibette

20

Joue de boeuf confite au porto

Purée de pommes de terre et poireaux fondants

20

Mi-cuit de thon au dips méditerranéen, crémeux de petits pois

Sauce aux olives, tomates séchées, abricot, huile d'olive, parmesan, sauce balsamique, petits pois et zeste de citron jaune

21

Coeur de Pavé de Bœuf 180 g (sauce au poivre ou bleu)

Pommes de terre fondantes relevées au satay et mesclun

23

Garniture au choix

Frites maison, petits pois carottes, riz thaï, purée de petits pois, pommes confites

5

Frites maison avec parmesan pour les gourmands !

7

Salade verte

4





Juste la ferveur du pizzaiolo

La Marguerite

Sauce tomate San Marzano, Grana Padano, Fior di latte & basilic

13

L'Hélène en calzone ou non...

Sauce tomate, Fior di latte, champignons de Paris, jambon blanc, œuf & basilic

16

La Capricieuse

Sauce tomate San Marzano, aubergines, courgettes, poivrons confits, Mozzarella di Bufala, olives leccino & basilic

16

La Bergère

Ricotta, bûche de chèvre, miel, pousses d'épinards, noix & confit d'oignons

17

L'Indécise

Sauce tomate San Marzano, Fior di latte, Scamorza fumée, champignons de Paris, Speck grillé & basilic

17

Nos pizzas sont élaborées à partir d'un empatement à fermentation lente de minimum 72h, qui apporte tenue, croquant et moelleux.



La Gracieuse

Fior di latte, Gorgonzola, Scarmoza fumée, Fontina & copeaux de Parmesan

17

La Radieuse

Sauce tomate San Marzano, Mozzarella di Bufala, roquette, velours de balsamique, Bresaola, tomates cerises confites, Pignons torréfiés & copeaux de parmesan

18

La Poulette

Crème d'épinards persillés, fior di latte, poulet mariné, champignons de Paris, pesto de basilic, mozzarella di Bufala, pignons et miel

19

L'audacieuse

Crème de poivrons, Spianata, poivrons grillés, tomates cerise confites, Stracciatella, basilic & amandes torréfiées

20

L'Aristocrate

Crème de truffe, Fior di latte, champignons de Paris, roquette, Jambon de Parme & parmesan

21



Du mardi au samedi de 12h à 14h30 puis de 19h à 22h
& dimanche soir de 19h à 21h30
aussi sur UBER EATS & à emporter



Supplements disponibles sur demande



Végétarien