





Juste à partager

| | |
|------------------------------|----|
| Assiette de charcuterie fine | 22 |
| Assiette de fromages affinés | 22 |
| Assiette mixte | 22 |
| Assiette tapas | 24 |

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 cerises confites & pignons torréfiés  | 8 |
| Huile de menthe, grenade, sésame et amandes  | 8 |
| Crème de truffe & amandes torréfiées  | 10 |

Menu des petits bouts 13

-10 ans

Mini smash burger ou Filet de Saumon ou Jambon blanc

+ Frites maison ou légumes de saison ou riz ou rigatoni nature

+ 1 boule de glace ou mini fondant chocolat

+ 1 sirop au choix

Juste pour ouvrir l'appétit

Oeuf parfait

Potimarron rôti au zaatar et cumin, frisée et noix

7

Chou-fleur rôti

Fouetté de feta, huile de menthe, grenade et amandes

7

Cappuccino d'automne

Velouté de champignons, mousse de lard et brisures de bresaola

8

Carpaccio de saumon

Huile d'olive infusée à la vanille de Madagascar, baie rose et croutons persillés

9

Juste un peu de fraîcheur

L'Avocado toast

Toast rustique, guacamole, pomelos, huile de menthe, œuf poché et éclats de feta

+ Saumon frais tranché

15

+3

La Beyrouth

Fouetté de feta au fromage blanc, blé façon taboulé, chou-fleur rôti, sésame, citron, coriandre, menthe et grenade

16

La rôtie parfumée

Potimarron rôti au zaatar et cumin, salade frisée, bleu d'Auvergne, noix torréfiées, betterave, baie rose, bresaola, fèves et petits pois, oignons crispy

17

La Caesar salade 2.0

Salade romaine, œuf dur, croûtons persillés, poulet mariné, tomates cœur de bœuf, jambon de pays, amandes grillées et sauce Caesar traditionnelle

18



Une cuisine signée par notre chef
Jonathan De Faria

Formule Brunch

Tous les dimanches de 11h30 à 15h

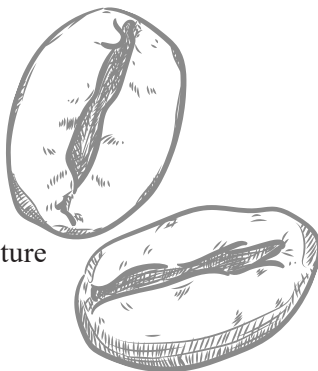
30€

Pour commencer...

Café, café crème, thé ou véritable
chocolat chaud maison

+
Fruits pressés:
Orange, pamplemousse ou citron

+
Tartines, mini-viennoiseries, beurre confiture
& Nocciolina



Côté salé

Brioche toastée, guacamole, éclat de feta et
grenade, accompagnée d'œuf brouillé et de
bacon ou saumon

Ou

Buns briochés, effiloché de joue de bœuf épicé
au cajun, pousses d'épinards et frites de patate
douce.

Côté sucré

Pancake et fruits de saison, sirop d'érable,
éclat de noisette

Ou

Fromage blanc fouetté à la vanille de
Madagascar, caramel laitier & granola

Juste pour le petit plus

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

Juste un bon petit plat

Lasagne déstructurée 15

Crème de butternut rôtie aux épices, noix, petit pois frais,
stracciatella délicatement déposée

Rigatoni 17

Crème de truffe, œuf parfait, pétales de parmesan et
pignons torréfiés

Tartare de saumon 18

Saumon, avocat, mangue, chou pak-choï, ponzu,
cacahuètes grillées et frites

Poulet frit à la Coréenne 17

Riz vinaigré, poulet mariné sauce à la mangue et miel,
oignon cebette, cacahuètes grillées et sésame

Le Smash Burger du Juste 16

Le Grand Garçon (double steaks et fromage) 20

Bun de la maison "Aux délices des anges", steak 120 g, laitue,
tomate, oignons crispy, mayonnaise maison, pickles de
cornichon, cheddar et lard grillé

Joue de bœuf Braisée au foin 19

Risotto de blé et petit épeautre

Lieu jaune 20

Bouillon de coques, légumes du jardin, salicorne et poire
fraîchement coupée

Tataki de magret de canard 21

Sauce Gremolata, purée de patate douce, sésame et éclats de
noisettes

Tournedos & grenailles rissolées 26

Beurre M. Hôtel à la truffe, ail et herbes de Provence

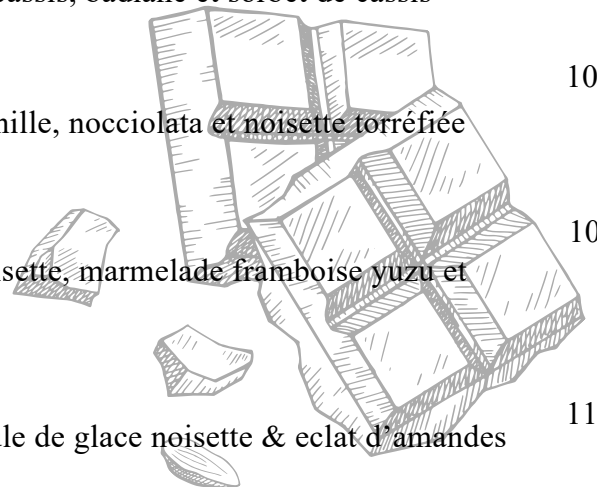
Garniture au choix

| | |
|--|---|
| Frites maison, Rigatoni nature, Légumes de saison, Riz vinaigré, | 5 |
| Purée de patates douces, Grenailles confites. | 7 |
| Frites maison avec cheddar pour les gourmands ! | 7 |
| Salade verte. | 4 |

Juste pour le plaisir

| | |
|--|----|
| Tiramisu du Juste | 8 |
| Crème brûlée parfumée à la pistache | 9 |
| Café Gourmand Selon l'inspiration du chef | 9 |
| Poire caramélisée Caramel laitier, granola, fromage blanc fouetté à la vanille de Madagascar | 9 |
| Figue pochée Bouillon de myrtilles, cassis, badiane et sorbet de cassis | 9 |
| Coulant au chocolat Cœur praliné, glace vanille, nocciolata et noisette torréfiée | 10 |
| Tarte framboise Financier au beurre noisette, marmelade framboise yuzu et framboise fraîche | 10 |
| Brioche perdue Nocciolata avec sa boule de glace noisette & éclat d'amandes | 11 |

Supplément boule de glace 2



Juste un peu givré

| | |
|---|----|
| Coupe solo | 4 |
| Coupe tandem | 6 |
| Coupe trio Parfums au choix : vanille, chocolat, noisette, caramel, rhum raisin Sorbet : framboise, cassis, mangue | 8 |
| Affogato Café espresso, praline et glace vanille | 6 |
| Liegeois Chocolat ou Café | 8 |
| Lime Sorbet de citron, limoncello, chantilly & zeste de citron vert | 11 |
| Coupe gourmande Glace vanille et caramel poire caramélisée chantilly caramel laitier et granola | 12 |

