

# *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 ptits bouts*

-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	

 végétarien

# *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

15

+ Saumon frais tranché

+3

## La Beyrouth

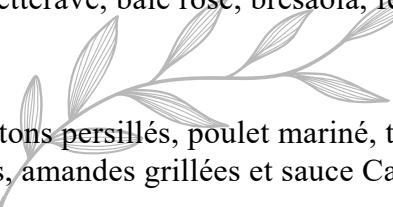
Fouetté de feta au fromage blanc, blé façon taboulé, chou-fleur rôti, sésame, citron, coriandre, menthe et grenade

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

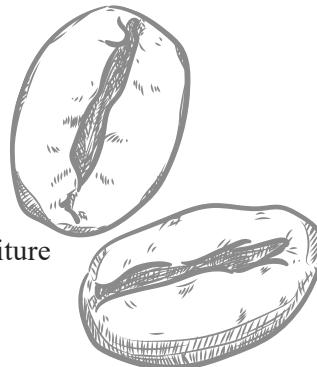
Tous les dimanches de 11h30 à 15h

## Pour commencer...

Café, café crème, thé ou véritable chocolat chaud maison

+  
Fruits pressés:  
Orange, pamplemousse ou citron

+  
Tartines, mini-viennoiseries, beurre confiture & Noccioletta



## 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 épice 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

30€

Frites maison

4

Mimosa : Champagne + orange pressée 12 cl

5

9

# Juste un bon petit plat

## Lasagne déstructurée ☀

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

## Rigatoni ☀

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

## Tartare de saumon

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

## Poulet frit à la Coréenne

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

## Le Smash Burger du Juste

## Le Grand Garçon (double steaks et fromage)

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

Risotto de blé et petit épeautre

## Lieu jaune

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

## Tataki de magret de canard

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

## Tournedos & grenailles rissolées

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

## Garniture au choix

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

15

17

18

17

16

20

19

20

21

26

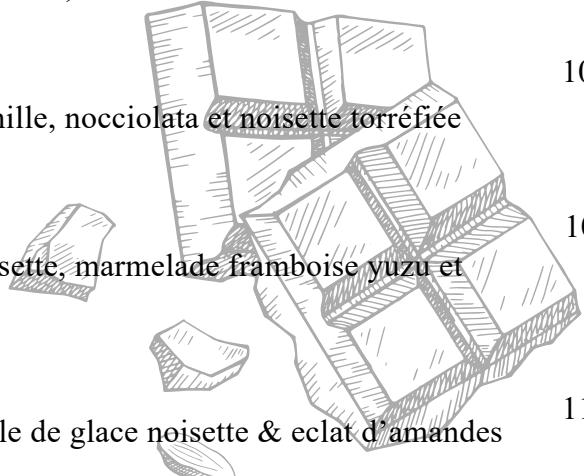
5

7

4

# *Juste pour le plaisir*

<b>Tiramisu du Juste</b>	8
<b>Crème brûlée parfumée à la pistache</b>	9
<b>Café Gourmand</b> Selon l'inspiration du chef	9
<b>Poire caramélisée</b> Caramel laitier, granola, fromage blanc fouetté à la vanille de Madagascar	9
<b>Figue pochée</b> Bouillon de myrtilles, cassis, badiane et sorbet de cassis	9
<b>Coulant au chocolat</b> Cœur praliné, glace vanille, noccilata et noisette torréfiée	10
<b>Tarte framboise</b> Financier au beurre noisette, marmelade framboise yuzu et framboise fraîche	10
<b>Brioche perdue</b> Noccilata avec sa boule de glace noisette & éclat d'amandes	11
Supplément boule de glace	2



# *Juste un peu givré*

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

