



# VINS

## ROUGES

	12 cl	25 cl	75 cl
♥ <b>CHINON</b> – AOP Gilles de Beauvau . . . . .	6.5	11.5	32
<b>BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC MILLEBUI</b> – Pinot Noir . . . . .	8	14	40
<b>CÔTES-DU-RHÔNE AOC</b> – Les Trois Garçons    . . . . .	5.8	10	29
<b>BROUILLY AOC</b> – Château de Corcelles Vieilles Vignes . . . . .	6.5	11,5	32
<b>PIC SAINT-LOUP AOC</b> – Altitude 192 “Terre Haute” . . . . .	8	14	40
<b>HAUT-MÉDOC AOC</b> – Cru Bourgeois Château Victoria . . . . .	10	18	50
♥ <b>SAINT-JOSEPH</b> – Domaine Novis, Cuvée Prieur . . . . .	-	-	56
♥ <b>MARSANNAY AOP</b> – Maison Louis Latour . . . . .	-	-	72

## BLANCS

	12 cl	25 cl	75 cl
<b>IGP PAYS D’OC</b> – Chardonnay - Ecoterra    . . . . .	5.8	10	29
<b>CHEVERNY AOP</b> – Les Borderies . . . . .	6.5	11.5	32
<b>MONBAZILLAC AOC</b> – Château Beautrand Vieilles Vignes . . . . .	7	12.5	35
♥ <b>IGP PAYS D’OC</b> – Viognier Le Versant  . . . . .	7	12.5	35
<b>SANCERRE</b> – Domaine Francois Cherrier . . . . .	9	16	45
♥ <b>POUILLY-FUMÉ</b> – La Charmette Domaine Benoît Chauveau . . . . .	9.5	17	47.5
<b>PETIT CHABLIS AOP</b> – La Revire . . . . .	9	16	45
<b>CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU AOP</b> – Laroche - l’essence des climats . . . . .	-	-	69
<b>POUILLY FUISSÉ AOP</b> – Les Gavouilles . . . . .	-	-	58

## ROSÉS

	12 cl	25 cl	75 cl
<b>IGP VAR</b> – Saint Barthelemy . . . . .	5,8	10	29
<b>CÔTES-DE-PROVENCE AOP</b> – Minuty côté presqu’île . . . . .	9	16	45

# CHAMPAGNE

coupe 12 cl    piscine 25 cl    bouteille 75 cl

<b>CHAMPAGNE DE LA MAISON</b> . . . . .	13	26	70
<b>DEUTZ</b> – Brut . . . . .			90
<b>NICOLAS FEUILLATTE</b> – Blanc de blancs . . . . .			105

Prix nets en euros. Nous n'acceptons plus les chèques. Minimum CB 10 €. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
 À consommer avec modération. La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à votre demande.  
 Net prices in euros. We do not accept checks anymore. CC minimum € 10. Alcohol abuse is dangerous for your health.  
 Please drink moderately. The list of allergens present in our dishes is available on request.  
 Carte Café Janine juin 2024 | www.1chr.fr



QUEEN DU TEMPLE  
 WWW.CAFE-JANINE.FR



DIVINE JANINE

## APERITIFS

Ricard / Pastis 2 cl - 5€  
Porto rouge / blanc 5 cl - 5€  
Lillet blanc 5 cl - 6€  
Martini rouge / blanc 5 cl - 6€  
Campari-soda 20 cl - 8€  
Campari 5 cl - 6€  
Americano 10 cl - 12€





Kir vin blanc au chardonnay - 6€ / 12€  
cassis, mûre, framboise, pêche 14 cl / 28 cl  
Kir royal 12 cl - 14€  
Prosecco 12 cl - 8€ / bouteille - 39€  
Suze 5 cl - 6€  
Salers 5 cl - 6€

## BIERES

<b>PRESSION</b>	25 cl	50 cl	<b>BOUTEILLES</b> de 25 cl à 35 cl	
Bière blonde de Janine	4.9€	7.5€	HK 0.0	7€
1664	5.5€	9€	Corona	9€
1664 Blanche	6.5€	10€	Desperados	9€
Demory Paris IPA	6.5€	10€	Titi Parisien IPA   	9€
Grimbergen	6.5€	10€		

## BOISSONS CHAUDES

de 7 cl à 30 cl

Expresso / décaféiné 100 % arabica	2.8€	Pot lait	0.5€
Allongé / noisette	3.1€	Croissant / Pain au chocolat	2.5€
Chocolat chaud à l'ancienne	5.9€	Tartine beurre-confiture	3€
Café crème / Café double	5.6€	Confiture	1€
Lait chaud vanille	5.5€	THÉS	5.9€
Cappuccino	7€	Rooibos aux épices, Thé blanc rose litchi,	
Café / Chocolat viennois	7€	Ceylan, Grand Earl Grey, fruits rouges,	
Cappuccino double shot	9€	Jardins de Darjeeling    Vert Sencha   	
Café américain	5.8€	menthe    vanille, caramel, detox bio,	
Grog (rhum blanc, miel, citron)	10€	jasmin	
Irish Coffee	10€	INFUSIONS   	5.9€
Supplément boisson végétale	1€	Verveine, menthe poivrée, camomille,	
		Rêves enfants	

## BOISSONS VEGETALES 8€

Au lait d'avoine 30 cl

**CHAI LATTE**, cardamome, clou de girofle, cannelle

**GOLDEN LATTE**, curcuma, gingembre, cannelle

**LATTE MATCHA**, the vert

+ 1,0€  
version  
glacée

## ALCOOLS

### TEQUILA & MEZCAL 4 cl

Calle 23 Blanco - 10€

Fabriquée à partir de 100 % d'agave et distillée 2 fois dans des alambics en cuivre.

Calle 23 Reposado - 15€

Composée à 100 % d'agave bleu.

Cette tequila est connue pour avoir un goût extrêmement doux et souple.

Mezcal Union - 10€

Mezcal Union est produit par l'union de plusieurs familles de producteurs de mezcal.

### NOS LIQUEURS 4 cl

Amaretto Disaronno - 10€

Bailey's - 9€

Menthe Pastille / GET 31 - 9€

Liqueur de café Fair |  - VEGAN - 9€

Limoncello - 9€

Italicus - 14€

### NOS DIGESTIFS 4 cl

Chartreuse Verte - 12€

Cognac Camus VS - 10€

Cognac Camus VSOP - 13€

Cognac Hennessy XO - 39€

Bas-Armagnac Château de Laubade Signature - 10€

Bas-Armagnac Château de Laubade VSOP - 14€

Vieille Prune de Souillac - 13€

Calvados Christian Drouin Sélection - 12€

Eau-de-vie G. Miclo, Poire Williams, framboise, mirabelle - 13€

# ALCOOLS

## WHISKIES 4 cl

Coffey Grain - Japon - 15€

Single grain japonais gourmand aux notes de fruits mûrs.

Fin de Partie - France - 15€

Un whisky aromatique, structuré et gourmand.

Moon Harbour - France - 12€

Sa finition en barriques de Sauternes lui confère sa robe dorée et ses arômes si fruités.

Maker's Mark - USA - 10€

Doux et équilibré avec des arômes vanillés et fruités.

Glenfiddich Triple Oak - Écosse - 12€

Un whisky typique et savoureux aux arômes d'amandes grillées.

## RHUMS 4 cl

Bumbu - 12€

Issu d'un long vieillissement apportant équilibre et douceur au caractère riche et complexe.

HSE - Cuvée 2018 - 10€

Résultat d'une sélection rigoureuse de distillats de 2018, soit moins de 1 % de la production annuelle.

La Mauny Spiced - 9€

Un des rares Spiced élaborés à partir de rhum de pur jus de canne !

Un pur produit des Antilles.

Don Papa 7 ans - 12€

Vieilli en fûts de bourbon pendant 7 ans minimum au pied du volcan Kanlaon, long dense et épicé.

## VODKAS 4 cl

Rétha La Blanche - 10€

Vodka française originaire de Charente-Maritime, qui renoue avec le passé en utilisant comme base la pomme de terre et le blé.

Fair Quinoa |  - 12€

Vodka française à base de quinoa cultivé en Bolivie qui met en avant le commerce équitable.

Guillotine Original FR - 14€

Vodka française 100 % naturelle issue du vignoble champenois.

Guillotine Heritage FR - 17€

Première vodka à être vieillie en fût de chêne du Limousin, ce qui la rend complexe et épicée.

# EAUX

Evian 33 cl, Badoit 33 cl - 5.9€

Evian 75 cl, Badoit 75 cl - 8€

Uniquement en restauration

Only during the course of a meal

## NOS BOISSONS RAFRAICHISSANTES

de 15 cl à 35 cl

**NOS FRUITS PRESSÉS** (double) - 7.5€

orange ou citron ou pomme

*Squeezed fruits juices (double): orange or lemon or apple*

**THÉ GLACÉ MAISON** - 7.5€

*Homemade iced tea*

**PINK CITRONNADE MAISON** - 8€

limonade, citron vert, menthe, sirop de framboise

*Homemade pink lemonade: lemonade, lime, mint, raspberry syrup*

## FRUITS PRESSES MINUTES

30 cl

9.5€

**GINGER DRESS**

orange, citron, gingembre

*orange, lemon, ginger*

**GREEN GOLDEN**

pomme, concombre, citron

*apple, cucumber, lemon*

**TENDRE MOMENT**

carotte, citron, orange

*carotte, lemon, orange*

## BOISSONS FRAICHES

de 20 cl à 35 cl

Coca-Cola, Coca-Cola Zero . . . . . 5.9€

Orangina, Fuze Tea . . . . . 5.9€

Limonade artisanale . . . . . 5.9€

La Mortuacienne

Schweppes Tonic ou Agrum' . . . . . 5.9€

Ginber Beer / Ginger Ale . . . . . 6.5€

La French Tonic . . . . . 6.5€

Jus et nectar de fruits  . . . . . 6.5€

orange, pomme, tomate, abricot, poire, ananas

Fruits pressés (double) . . . . . 7.5€

orange, pomme, citron

Cidre Sassy L'Inimitable . . . . . 8€

Lait froid . . . . . 5€

Milkshake . . . . . 9€

Café frappé . . . . . 7€

Café crème frappé . . . . . 8€

Frappuccino Viennois . . . . . 9€

## MOCKTAILS 10€ de 20 à 35 cl

### RED LIGHT

jus d'ananas, jus de cranberry, basilic, citron jaune, sirop de sucre de canne

### PASSION WITH JANINE

jus de pomme, purée de passion, sirop de fraise, limonade

### VIRGIN SPRITZ

sirop de fleur de sureau, eau pétillante, concombre

## COCKTAILS SIGNATURES 13€ de 20 à 35 cl

### COCO JANINE

Rhum infusé à la vanille et ananas, liqueur de coco, jus d'ananas, citron vert, menthe fraîche

### ♡ ESPRESSO MARTINI

vodka infusée à la fève de tonka et vanille, espresso, liqueur de café, sirop vanille

### JANINE IS THE NEW MULE

vodka infusée à la fève de tonka et vanille, sirop de gingembre, citron vert, Ginger Beer et menthe fraîche

### ♡ CLUB JANINE

gin infusé à l'hibiscus, purée fruits rouges, citron jaune, citron vert, blanc d'œuf

### THE PEACHBERRY

vodka infusée à la fève de tonka et vanille, crème de pêche, passion, citron jaune, cranberry,

### 007

gin infusé à l'hibiscus, Cointreau, citron vert, citron jaune, sirop de sucre

### ♡ APEROL SOUR

Aperol, gin, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf

## COCKTAILS CLASSIQUES 11€ de 20 à 35 cl

*Nous proposons aussi des cocktails classiques, n'hésitez pas à nous demander !*

## MENU ENFANT 12€

Steak haché de bœuf, frites ou purée de pommes de terre maison, jambon blanc  
Sirop à l'eau + glace vanille ou chocolat, ou crêpe au sucre  
*Minced beef steak, mashed potatoes or french fries, ham  
Syrup with water + vanilla or chocolate ice cream, or crepe with sugar*

## DESSERTS DE LA MAISON

**TARTE FINE AUX POMMES**, glace vanille, sauce caramel beurre salé - 10€  
*Apple tart, vanilla ice cream, salted butter caramel sauce*

**MI-CUIT** chocolat, glace vanille - 10€  
*Chocolate lava cake, vanilla ice cream*

**BRIOCHE PERDUE**, sauce caramel beurre salé, glace vanille - 12€ ♡  
*French toast brioche, salted butter caramel sauce, vanilla ice cream*

**CHEESECAKE**, coulis de fruits rouges - 11€  
*Cheesecake, red fruits coulis*

**CRÈME BRÛLÉE** à la vanille Bourbon - 9€  
*Crème brulee with Bourbon vanilla*

**PAVLOVA**, fruits rouges, crème fouettée - 12€  
*Pavlova meringue, reds fruits, whipped cream*

**COUPE DE FRAISE**, crème fouettée - 11€ ♡  
*Fresh strawberries, whipped cream*

**CAFÉ GOURMAND** - 10.5€

**THÉ/CHOCOLAT GOURMAND** - 11.5€

## NOS FROMAGES AFFINES

3 fromages 3 cheeses - 12€ Fromage à l'unité Cheese by the piece - 6€  
Saint-Nectaire, cantal, Camembert, bleu d'Auvergne, chèvre

## LES CREPES MAISON x2

SUPPL. CRÈME FOUETTÉE / BOULE DE GLACE 2 €  
*Extra for whipped cream / ice cream scoop +2 €*

Nutella Nutella spread - 7,5€ Sauce chocolat Chocolate sauce - 6,5€

Confiture Jam - 6,5€ Sucre Sugar - 5,5€ Beurre Butter - 5,5€

Flambée au Grand Marnier Flambéed with Grand Marnier - 10€

## GLACES & SORBETS ARTISANAUX

1 boule 1 scoop 4 € | 2 boules 2 scoops 7 € | 3 boules 3 scoops 10 €  
Vanille Madagascar, chocolat, caramel beurre salé, café, framboise, fraise,  
mangue, coco, pistache, citron jaune

*Madagascar vanilla, chocolate, salted butter caramel, coffee, raspberry, strawberry, mango, coconut, pistachio, yellow lemon*

**CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS** - 9€

**COUPE COLONEL** sorbet citron, vodka Lemon sorbet, vodka - 11€

# PLATS

**PAILLARD DE POULET MARINÉ** et zestes de citrons contits, riz jasmin - 18€

*Chicken paillard, jasmine rice*

**PIECE DU BOUCHER** (voir ardoise)

*Butcher's piece (see slate)*

**TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS**, frites maison - 21€

*Charolais beef tartar, homemade french fries*

**ASSIETTE DE ROSBEEF FROID**, mayonnaise maison et frites maison - 20€

*Plate of cold rosbef, homemade mayonnaise and homemade french fries*

**SAUCISSE AU COUTEAU**, purée de pommes de terre maison - 18€

*Knife-cut sausage, homemade mashed potatoes*

**WOK DE POULET AUX PETITS LÉGUMES** - 18€

*Chicken wok with vegetables*

**TARTARE DE SAUMON MARINE ET AVOCATS**, frites maison et mesclun - 22€

*Sea salmon tartare and avocados, homemade french fries and mesclun*

**PAVE DE SAUMON**, sauce aioli, poêlée de légumes - 23€

*Salmon pave, aioli sauce, pan-fried vegetables*

**FISH 'N CHIPS MAISON**, sauce tartare, frites maison - 20€

*Homemade fish 'n chips, tartar sauce, homemade french fries*

**BURGER JANINE**, pain bun, steak haché, salade, tomate, - 20€ (+ 4€ double)

oignons, bacon, cheddar coulant, frites maison

*Janine Burger: bun, minced steak, salad, tomato,*

*onions, bacon, melting cheddar, homemade french fries*

**CHICKEN BURGER**, pain bun, poulet croustillant, sauce cheddar - 19€

et barbecue, salades tomates, frites maison

*Chicken burger: bun bread, crispy chicken, cheddar sauce and barbecue,*

*tomato salads, homemade french fries*



**CURRY DE LÉGUMES**, riz jasmin - 17€

*Vegetable curry, jasmine rice*



**RIGATONI**, crème tartufata, parmesan - 20€

*Rigatoni, tartufata cream, parmesan cheese*



**OMELETTE AU PARMESAN**, mesclun de salade - 16€

*omelette with parmeggiano cheese, salad*

## GARNITURES 6€

frites maison, riz jasmin, purée de pommes de terre maison,  
poêlée de légumes, mesclun

*homemade french fries, jasmine rice, homemade mashed potatoes,  
fried vegetables, mesclun*

## de 20 à 35 cl **BAR A SPRITZ**

**APEROL SPRITZ - 11€**

Aperol, eau gazeuse, prosecco

**SAINT-GERMAIN SPRITZ - 12€**

liqueur de sureau, eau gazeuse, prosecco



**JANINE SPRITZ - 12€**

liqueur de melon Coquetelers, feuilles de basilic, eau gazeuse, prosecco

**CAMPARI SPRITZ - 11€**

Campari, eau gazeuse, prosecco

## BAR A GIN

de 20 à 35 cl

Tous nos gins sont accompagnés de La French Tonic | 25 cl

**GIN NO NAME - BY COQUETELERS - 11€** 

Rond et porté sur le genièvre aux notes fraîches et estivales, distillé à Cognac.

**HENDRICKS (Écosse) - 13€** 

Délicieusement infusé aux essences de rose et de concombre  
et enrichi par l'alliance de onze plantes.

**GIN ANAE-BIO (France)- 12€** 

Vous ne pourrez rester de marbre face à son intense fraîcheur,  
ses notes florales, fruitées et sa superbe trame épicée.



**THE BOTANIST (Écosse) - 14€** 

22 plantes locales récoltées à la main complètent délicatement neuf baies,  
écorces et graines.

**SHOT 6€**

## de 20 à 35 cl **BAR A CHAMPAGNE** 14€



**PORNSTAR MARTINI**

vodka No Name, liqueur de passion, sirop de vanille,  
purée de passion, jus de maracuja, shot de Champagne

**MIMOSA ROYAL**

jus d'orange pressée, Cointreau, Champagne

# ENTREES

**ŒUFS DUR**, mayonnaise maison - 6€   
*Hard-boiled eggs, homemade mayonnaise*

**TERRINE MAISON DU MOMENT** - 8€  
*Home made terrine of the day*

**GRAVELAX DE SAUMON**, crème ciboulette - 13€  
*Salmon gravelax, chives cream*

**BURRATINA** (125g), tomates cerises, pesto - 14€   
*French green beans vinaigrette, parmesan*

**GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE** - x 6 / x 12 - 14€ / 22€  
*Big Burgundy snails x 6 / x 12*


**FOIE GRAS**, en terrine, chutney du moment - 18€  
*Foie gras, terrine, chutney of the day*

# SALADES

**CÉSAR** 19€  
Salade romaine, poulet crispy, croûtons, tomates cerises,  
œuf dur, parmesan, sauce César maison  
*Crispy chicken, romaine salad, bread crumbs, cherries tomatoes,  
hard-boiled egg, parmesan, homemade cesar sauce*

**COBB** 20€  
poulet rôti, avocat, bacon, oignons rouges, bleu d'Auvergne,  
vinaigrette au vin rouge, ciboulette  
*roasted chicken, avocado, bacon, red onions, Auvergne blue cheese,  
red wine vinaigrette, chives*

**ITALIENNE** 22€  
Mesclun, concombre, jambon Serrano, mozzarella (125g), tomates cerises, pesto  
*Mesclun, cucumber, Serrano ham, mozzarella (125g), cherry tomatoes, pesto*

 **BOWL** 19€  
(sup. saumon +3€)  
Riz jasmin, concombre, carotte râpée, fève, avocat,  
courgettes, tomates cerise  
*Jasmine rice, cucumber, grated carrot, bean, avocado, zucchini, cherry tomatoes*

# SNACKS

**TOAST ROSBEEF FROID** 18€  
mayonnaise maison, mesclun  
*COLD ROSBEEF TOAST  
homemade mayonnaise, mesclun*

**CROQUE-MONSIEUR** 15€ pain de mie toasté, jambon blanc, béchamel,  
comté, mesclun  
*Country bread toast, white ham, béchamel, comté, mesclun  
(Supp. œuf +1 €) Croque toasted sandwich (+1 € for egg)*

**AVOCADO TOAST** 19€  
guacamole maison, saumon gravlax, œuf poché, mesclun  
*homemade guacamole, gravlax salmon, poached egg, mesclun*

 **EGGS BENEDICT** 15€  
muffin, guacamole, œuf poché, sauce hollandaise, mesclun  
(Supp. bacon +2 €, supp. saumon +3 €)  
*muffin, guacamole, poached egg, hollandaise sauce, mesclun  
(extra. bacon +2 €, extra saumon +3 €)*

 **EGGS CHEESY MUFFIN** 16€  
muffin, guacamole, œuf poché, sauce cheddar (Supp. bacon +2 €, supp. saumon +3 €)  
*muffin, guacamole, poached egg, cheddar sauce (extra. bacon +2 €, extra saumon +3 €)*

**CLUB POULET BACON** 17€  
pain de mie toasté, blanc de poulet, salade romaine, mayonnaise, tomates,  
œufs dur, frites  
*toasted bread, chicken breast, romaine salad, mayonnaise, tomatoes, hard-boiled eggs,  
french fries*

# SEUL OU A PARTAGER

**PLANCHE DE CHARCUTERIE** 21€  
Terrine du moment, saucisse sèche « Fuet », jambon Serrano, jambon blanc,  
chorizo Gran Vela, cornichons  
*Terrine of the moment, dry sausage "Fuet", Serrano ham, white ham,  
chorizo Gran Vela, pickles*

**PLANCHE DE FROMAGES** 21€  
Saint-Nectaire, cantal, Camembert, bleu d'Auvergne, chèvre *Cheeses board*  
**PLANCHE MIXTE** 22€  
À L'UNITÉ

**CROQUE APERO** 12€  
**FRITES-CHEDDAR-BACON**, oignons frits 9€  
*French fries-melted cheddar-bacon, fried onions*

 **CROQUETAS AU JAMBON** 11€  
 **STICKS DE MOZZARELLA** *Mozzarella sticks* 11€  
 **TORTILLA-GUACAMOLE** 10€

**POULET CRISPY** sauce barbecue *Crispy chicken* 12€