CAFÉ · BAR · TAPAS

JUSTE HUMAIN

MERCREDI AU SAMEDI DE 11h30 à MINUIT
DIMANCHE DE 11H30 à 22H00

cafejustehumain

MENU JUSTE HUMAIN

Entrée et Plat
ou
Plat et Dessert
18€

Entrée, Plat
et Dessert
22€

ENTRÉE

Soupe de Potimarron
Avec des noisettes, de la ciboulette, de la crème et une pointe de truffe.

OU

Croustillant au Chèvre
Salade avec un délicieux croustillant au chèvre avec ses pommes flambées au Calvados.

OU

Fines tranches de magret fumés et sa sauce au foie gras
Flambées à l'huile de sésame, de la sauce soja salée et de l'orange.

OU

Oeufs Mayo Revisités
Oeufs durs avec sa sauce moutarde-mayonnaise, oignons frits et de choux rouge.

OU

Champignons de Paris
Avec sa sauce à l'ail et persil plat.

PLAT

Cuisse de Poulet avec des Frites
Marinée à l'huile d'olive avec du Gingembre, Curcuma et Paprika.

OU

Risotto de Coquillettes
Avec sa crème à la truffe et du parmesan.

OU

Fish and Chips
Un grand classique accompagné de frites et d'une sauce au curry.

OU

Salade Avé César
Salade sucrine, fêta, tomates cerises, noix et Crispy poulet.

OU

Bagel Saumon
Sauce tartare, oignons, ciboulette, salade, avocat.

DESSERT

2 boules de glace
Au choix : vanille, chocolat et fraise.

OU

Banoffee
Spéculoos, bananes, confiture de lait, chantilly, chocolat noir.

OU

Cheesecake au Yuzu
Nappé d'un coulis à la mangue.

OU

Salade de fruits
Melon jaune, mangue, grenade, fruits de la passion, et menthe fraîche.

MENU
PETIT ECOLIER

Cheese burger & frites
ou
3 crispy poulet & frites

Une boule de glace
chocolat, vanille ou fraise

Un soft
11€

Jusqu'à 11 ans

TAPAS, MEZZES, PLATS A PARTAGER OU PAS

Planche charcuteries & fromages	Pélardon, Comté, Tome de Savoie, Chiffonade de saucissons, Jambons Ibéric et Coppa de Parme IGP, grignotins de saucisson nature.	21
Camembert rôti	**Au choix :** Nature, Huile d'olive et Thym, Miel, ou à la Truffe (15min de cuisson).	10
Mix de frites	Duo de pommes de terre et patates douces.	5,5
Zizis Juste Humain à la Crevette	Portion de 9 minis Nems à la Crevette et au Crabe avec une sauce Sweet Chili.	6,5
Crispy Poulets	Portion de 4 pièces avec une sauce mayonnaise relevée.	8,5

Servi de 11h30 à 14h30 et de 18h45 à 22h30.

Houmous 4 saisons + 2 pains Pita	Nature, Pesto, Curry, Paprika et Tomates séchées.	12
Oeufs Mayo Revisités	Oeuf dur avec sa sauce moutarde-mayonnaise, oignons frits et de chou rouge.	5,5
Rilette de Thon	Accompagné d'un pain Pita.	9,5
Champignons de Paris	Avec sa sauce à l'Ail et persil plat.	5,5
Soupe de Potimarron	Avec des noisettes, de la ciboulette, de la crème et une pointe de truffe.	9,5
Salade Avé César	Salade sucrine, fêta, tomates cerises, noix et Crispy poulet.	13
Fines tranches de magret fumés et sauce au foie gras	Flambées à l'huile de sésame, sauce soja salé et de l'orange.	11
Croustillant au Chèvre	Avec des pommes flambées au Calvados.	11
Croque Monsieur Signature	Pesto, Jambon, Emmental et Cheddar, moelleux et croustillant à la fois.	11
Un Jardin sur une Gaufre	avocat, mangue, crevette, grenade et persil plat.	12
Cuisse de Poulet avec des Frites	Marinée à l'huile d'olive, Gingembre, Curcuma et Paprika.	13
Risotto de Coquillettes	Saveur truffe, parmesan et crispy de jambons crus.	13
Fish and Chips	Avec sa sauce au curry et des frites.	13
Bagel Saumon	Accompagné d'une salade, sauce tartare, oignons, ciboulette, avocat.	13

Supplément Pain Pita 2€

Fait maison. Fait maison et végétarien.

GOURMANDISES

NOS DESSERTS

Cheesecake au Yuzu — 7
Nappé d'un coulis à la mangue.

Douceur Pistache — 8
Dacquoise à la rose, mousse mascarpone fleur d'oranger, praliné pistache et pistaches hachées..

La Dame Juste Humain — 9
Une boule de glace vanille, une boule de glace chocolat, coulis de chocolat, granola, chantilly, amandes effilées.

Banoffee — 7,5
Spéculoos, bananes, confiture de lait, chantilly et chocolat noir.

Salade de Fruits — 7
Melon jaune, mangue, grenade, fruits de la passion, et de la menthe fraîche.

Coulant au Chocolat sans Gluten — 7
avec crème anglaise

NOS GAUFRES et CRÊPES

sucre	4,5
Nutella	5,5
crème de marron	5,5
Supplément chantilly	1
Supplément boule de glace	2,5

NOS GLACES

Au choix : vanille, chocolat, fraise, café, pistache, menthe chocolat, rhum raisin, caramel beurre salé.
Nos sorbets: citron, noix de coco et mangue.

1 boule	3
2 boules	5,5
3 boules	8
COCO GIVREE	12

Compose ton Brunch

Tous les dimanches, de préférence sur réservation.

Sucré

- ☐ Pain au chocolat — 2
- ☐ Croissant — 2
- ☐ Pyramide de pancake au chocolat — 8
  Avec des framboises, des bananes, de la chantilly et du coulis de chocolat.
- ☐ Granola Bowl — 8
  Fromage blanc, avec du granola, du miel, des framboises, des bananes et du coco.

Salé

- ☐ 4 tranches de bacon grillées — 5
- ☐ Toast Avocat — 8
  Oeuf poché, avec avocat, grenades et germes de radis.
- ☐ Bagel Saumon — 10
  Sauce tartare, oignons, ciboulette, salade, avocat.
- ☐ Houmous 4 Saisons — 9
  Nature, pesto, curry, Paprika et Tomates séchées, accompagné de 2 pains Pita.

APERITIFS

Ricard / Pastis	3cl	4
Suze	6cl	5
Muscat	10cl	6
Kir Crème de Cassis, de mûre, de pêche ou de framboise.	10cl	7
Kir Royal	12,5cl	12
Martini Rosso	6cl	7
Martini Blanco	6cl	7
Mezzo Mezzo Duo Martini Rosso et Martini Blanco	6cl	7
Porto	6cl	6
Prosecco	12,5cl	8
Coupe de Champagne	12,5cl	12

DIGESTIFS 4cl

Cognac Hennessy	8
Get 27 / Get 31	7
Manzana	7
Jaggermeister	7
Armagnac	7
Bailey's	7
Cointreau	7
Limoncello	7
Grappa	7
Eau de vie Poire Williams, Mirabelle ou Framboise.	8,5
Rhum Coca	10
Whisky Coca	10
Baby Coca	7
Vodka Redbull	12
Ti'Punch	10

COCKTAILS

NOS DECOUVERTES 13€

Juste Humain Mezcal fumé, litchi, tonic, citron.

Café Frappé Juste Humain Café, rhum, caramel.

LES VIEILLES CONNAISSANCES 12€

Moscow Mule Vodka, ginger beer, citron.

Old Fashioned Whisky, bitter, eau gazeuse.

Negroni Gin, Vermont rouge, Campari.

Piña Colada Rhum blanc, ananas, coco.

Gin Tonic Gin, tonic, baies genièvre.

Cosmopolitan Triple sec, vodka, cranberries, citron.

Margarita Tequila, triple sec, citron.

Caipririnha Cachaça, citron.

Lynchburg Lemonade Whisky, triple sec, citron, limonade.

TON COCKTAIL
Une création selon tes goûts
15€

LES INDOMPTABLES 14€

Bloody Mary Vodka, tomate, citron, tabasco, sel de céleri.

Espresso Martini Expresso, vodka, liqueur de café.

LES RAFRAÎCHISSANTES 10€

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, orange, eau pétillante.

Saint Germain Spritz Procecco, Saint Germain, citron, eau pétillante.

Violetta Spritz Procecco, Triple Sec, Violette, eau pétillante.

Juste Humain Spritz Procecco, Triple Sec, Litchi, eau pétillante.

Mojito Rhum, citron, menthe, eau pétillante.

LA SELECTION DE SAM "SANS ALCOOL" 9€

Douceur de l'été Fraise, menthe, citron, eau pétillante.

L'Exotique Mangue, rose, cerise, eau pétillante.

Pomme d'Adam Pomme, gingembre, kiwi, eau pétillante.

Quartz Rose Litchi, cranberries, citron, eau pétillante.

Poudre des îles Ananas, orange, citron, cannelle.

Sunset Ananas, orange, citron, grenadine.

BIERES & SOFTS

LA PRESSION

			33CL	50CL
Affligem	**Blanche**	4,8%	5	7
La phocéenne	**Blonde**	4,2%	5,5	8
Lagunitas	**IPA**	6,2%	6	9
Monaco		4,2%	5	
Picon Bière		4,2%	6	9

NOTRE SELECTION

La Mordue		**Cidre**	6%	27,5cl	5
The Ibex	Légère avec une pincée de lactose, aux arômes de café, chocolat et caramel.	**Stout**	5%	33cl	7
Beaux-Arts	Sublimé par la fève de Tonka et ses notes de café, vanille, et cacao.	**Stout**	7,5%	33cl	7

LA SOBRE

Heineken Zéro	Tout le plaisir de la bière sans les effets de l'alcool.	**Blonde**	0%	33cl	5

Softs 33CL

Coca-cola, Coca-cola Zéro, Coca-cola Cherry, Perrier, Orangina,
Sprite, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Tropico Tropical, Fuzetea Pêche. — 3,5

Redbull		25cl	4
Jus de fruit Granini	Pomme, Ananas, Litchi, Orange, Cranberries, ACE, Fraise et Mangue.	25cl	3,5
Ginger Beer	La bière de gingembre est aujourd'hui une boisson gazeuse fermentée, 0%.	20cl	4
Evian		75cl	5,5
Badoit rouge fine bulle		75cl	6,5
Limonade		30cl	3,5
Sirop à l'eau	Menthe, Grenadine, Cerise, Violette, Citron, Pêche, Pêche/Abricot, Kiwi, Orgeat, Passion, Fraise, Framboise ou Melon.	30cl	2,5
Kombucha			7

CHAMPAGNES & VINS

CHAMPAGNE

	12,5cl	75cl
Pierre Mignon - Grande Réserve Brut	12	55
Pierre Mignon - Brut Prestige		70
Pierre Mignon - Prestige Rosé de Saignée		80

ROUGE

L'Addition
Domaine Les Déesses Muettes **"Une bouche expressive, très fruitées sur des tanins soyeux, sa finale est élégante et en longueur."**
Rouge 2022 - 13% Vol. - IGP Saint Guilhem le Désert Marselan, Grenache.

5,5 | 25

Speak No Evil
Un vin biologique et végétalien élaboré dans le sud de l'Australie. **"Il développe des arômes de prune et de vanille, de mûre et de poivre en bouche, puis des tanins souples en finale."**
Rouge 2020 - 14% Vol.

6,5 | 31

Rouge de Cocagne
Domaine de Mirabeau **"Un vin léger et gourmand aux nôtes de fruits rouge croquants"**
Rouge 2022 - 12% Vol. - IGP Pays d'Hérault Collines de la Moure 100% Cinsault.

25

Premier Souffle
La Closeraie **" Un vin rond aux arômes de fruits rouge, d'épices et de garrigues"**
Rouge 2022 - 14% Vol. - AOP Languedoc Mourvèdre Syrah Grenache .

30

Alerte Rouge
Le Clos Rouge **"Riche, frais et aux notes de fruits noir et aux tanins subtils"**
Rouge 2022 - 14% Vol. - AOP Terrasses du Larzac Grenache, Carignan, Syrah.

35

Tour de Pierres
Héritage du Pic Saint Loup **"Vin puissant avec de jolies tanins et des notes de fruits noirs et de garrigue"**
Rouge 2021 - 13,5% Vol. - AOP Pic Saint Loup Syrah, Grenache, Carignan.

35

ROSÉ

L'Addition
Domaine Les Déesse Muettes **"Vin de plaisir et gourmandise, très expressif sur des notes de framboises et agrumes".**
Rosé 2023 - 12,5% Vol. - IGP Saint Guilhem le Désert, Grenache, Cinsault.

5,5 | 26

100% Gris de Grenache
Domaine Peyra By François Fourel **"Rosé frais et léger au notes de petits fruits rouge"**
Rosé 2024 - 11,5% Vol. - IGP Pays d'Oc Grenache.

25

Puech Haut - L'Argali
Domaine Puech-Haut IGP Pays d'Oc **"La bouche est gourmande et désaltérante."**
Rosé 2023 - 13% Vol. - IGP Pays d'Oc, Grenache noir, Cinsault.

\- | 35

BLANC

L'Addition

Domaine Les Déesses Muettes **"Bel équilibre entre Chardonnay et Viognier avec beaucoup de fraicheur sur des notes exotiques et une bouche gourmande."**
Blanc 2024 - 12% Vol. - IGP Saint Guilhem le Désert.

5,5 | 25

Domaine Petit Chaumont

Domaine du Petit Chaumont **"Son onctuosité en bouche, sa finale sur de arômes de Toffee vous enchantera."**
Blanc 2024 - 13% Vol. - IGP Sable de Camargue Blanc Bio, 100% Chardonnay.

6,5 | 29

Le Joyau de Joy - Moelleux

Domaine Famille Gessler **"Un équilibre parfait entre sucre et acidité, frais, aérien et très gourmand."**
Blanc 2023 - 12% Vol. - IGP Côtes De Gascogne, 100% Gros Manseng.

5,5 | 25

Le Perdreau de l'Année

Quernes & Compagnie **"Vin frais vif et floral, parfait pour l'apéro"**
Blanc 2023 - 12% Vol. - Vin de France. Sauvignon Grenache.

30

Blanc de Cocagne

Domaine de Mirabeau **"Minéral, frais et gourmand"**
Blanc 2022 - 12% Vol. - IGP Pays d'Hérault Collines de la Moure Rolle, Bourboulec et picqpoul.

25

Accenteur

Domaine de l'Accent **"Rond, ample et gourmand"**
Blanc 2023 - 12,5% Vol. - IGP Mont Baudile. Marsanne, Bourboulenc.

35

Premières Grives - Vin doux

Domaine Tariquet **"Un vin sucré et gourmand pour vos apéros ou desserts"**
Blanc 2023 - 11% Vol. - IGP Côtes de Gascogne Petit Manseng et Gros Manseng.

6,5 | 28

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1 “Symbolique”
Décaféiné	2
Double expresso	3
Noisette	2
Café allongé	2
Café crème	2,5
Latte macchiato	3,5
Cappuccino	4
Mokaccino	4
Café viennois	4
Chocolat chaud	3,5
Chocolat viennois	4
Matcha latte	4
Thé	4

Nos thés verts : Jasmin, Sencha, Fruits Rouges, Menthe.

Nos thés noirs : Ceylan, Earl Grey, Tchaï, Darjeeling.

Nos infusions : Rooibos Agrumes, Verveine, Détox Purifiante (citron et anis), Vitalité (cannelle, gingembre, menthe).

Irish Coffee Whisky, café et chantilly. 11

Supplément sirop Vanille, Noisette, Caramel, Spéculos. 1

Notre Carte des Spiritueux

LA DECOUVERTE DU WHISKY 4cl

Bellevoye Bleu	France	10
Bellevoye Rouge	France	12
Bellevoye Blanc	France	11
Bellevoye Vert	France	11
Bellevoye Noir	France	13
Jack Daniel's	Etats-Unis	8
Jack Daniel's Fire	Etats-Unis	8
Jack Daniel's Honey	Etats-Unis	8
Jack Daniel's Apple	Etats-Unis	8
Jack Daniel's Single Barrel	Etats-Unis	9
Woodford Rye	Etats-Unis	9
Woodford Reserve	Etats-Unis	9
Bushmills Malt 10 ans	Irlande du Nord	9
William Lawson	Ecosse	7
Ballantines	Ecosse	8
Aberlour 10 ans Forest Reserve	Ecosse	10
Aberlour 12 ans Non-Chill Filtered	Ecosse	10
Cardhu 12 ans	Ecosse	9
Glenfiddich 12 ans	Ecosse	9
Glenfiddich 15 ans	Ecosse	10
Glenfiddich 18 ans	Ecosse	11
Lagavulin 16 ans	Ecosse	10
Monkey Shoulder	Ecosse	8
Talisker Port Ruighe	Ecosse	9
Balvenie 12 ans	Ecosse	9
Akashi	Japon	9
Yamazakura	Japon	13
Chivas 12 ans	Ecosse	10
J&B	Ecosse	7
Sexton Single Malt	Irlande	10
Four Roses Bourbon		7

LA ROUTE DU RHUM 4CL

Bacardi Carta Blanca	Porto Rico	7
Bacardi Carta Oro	Porto Rico	8
Don Papa Baroko	Philippines	9
Diplomatico Reserva	Venezuela	9
Santa Terasa 1796	Venezuela	10
Mount Gay Black Barrels	Barbade	9
Mount Gay XO	Barbade	10
Bumbu	Barbade	9
Kraken Black Spiced	Îles Vierges	9
Centenario 25 ans	Costa Rica	19
Zacapa Solera 23 VO	Guatemala	12
Dictador Reserva 12 ans	Colombie	12
Copalli	Bélise	9
Canne Bleue	Martinique	10
Estador	France	9
Millonario 15 ans	Pérou	10
J.M Fumée Volcanique	Martinique	10
Trois Rivières	Martinique	9

UN VOYAGE AUTOUR DU GIN 4CL

Engine	Italie	11
Bombay Saphire	Angleterre	9
Citadelle	France	9
Hendricks	Ecosse	10
Ki No Bi Kyoto	Japon	11
Mare	Espagne	10
Botanist Islay	Ecosse	11
Tanqueray	Angleterre	9

VODKA Oui De La VODKA 4CL

Grey Goose	France	10
Belvedere	Pologne	12
Cyroc	France	11
Absolut	Suède	11
Beluga	Russe	13
Zubrowka	Pologne	8