

MENU
WUSA

CUISINE FINE.
COCKTAILS LIBRES.
TEMPO NOCTURNE.

OBERKAMPF

117 RUE SAINT-MAUR,
75011 PARIS

BELLEVILLE

82 BD DE BELLEVILLE,
75020 PARIS

MANGER

Recommandation du chef : Deux à trois assiettes par personne.



NOS ASSIETTES

19H - 23H00

Houmous de pois cassés, citron confit, herbes & gremolata de pistaches.	9
Carpaccio de betteraves, praliné de noix de cajou & huile noire de balsamique.	9
Poitrine de cochon croustillante, condiment chipotle et chimichurri.	14
Carottes nouvelles rôties, yaourt grec, chili oil cacahuète & ail frit.	11
Accras de haddock & sauce tartare.	12
Aubergines grillées, sauce curry aigre-douce & sésame.	12
Tacos de bœuf, sauce cheddar, pickles d'oignons rouges, herbes, chipotle & oignons frits.	14
Tataki de boeuf, yuzu, wasabi, crumble sarrasin & noisettes.	14
Stracciatella, courgettes crues, citron confit & crumble sarrasin-noisette.	13
Frites maison, mélange d'épices, coriandre & toum.	7.5
Pêche rôtie, tahina vanille & pralin de cajou.	8
Mi-cuit au chocolat, cœur matcha & chocolat blanc.	9

Label de restauration durable



Établissement deux écotables



www.ecotable.fr

5 personnes max.
Carte complète, hors dessert
110€

Allergènes



MUSA

OBERKAMPF BELLEVILLE

CUISINE FINE. COCKTAILS LIBRES. TEMPO NOCTURNE.

COCKTAILS

Happy hours de 18h à 20h

SIGNATURES

Mojito 2.0 - Pétillant et herbacé
Rhum, shiso, menthe, basilic thaï

11 8

Halo - Acidulé et fruité
Vodka, Rhubarbe, solution acide

12 9

Minuit Tomate - Élégant et gourmand
Gin, tomate, coco, céleri, Yuzu, wasabi.

12 9

Ardent - Amer & Céréaliés
Gin, Vermouth dry, pandan, coco & gentiane

12 9

Vanille Marine Elegant & Délicat
Rhum brun infusé à la vanille, tonka, spiruline bleue, thés botaniques.

13

La poire - Fruité & acidulé
Gin, eau de vie de poire, poire & poivre

13

Amber - Gourmand & boisé
Maker's Mark, noix de pécan, vermouth & vanille

13

Sandiarita - Fruité et épicé
Tequila, curaçao, cordial de pastèque, citron vert

14

Mellow - Gourmand & soyeux
Maker's Mark, double jus, pomme, bitter, cannelle & cardamome

13

SANS ALCOOL

Spritz sans alcool

9 7

La petite poire - Fruité & acidulé
Gin 0%, poire & pamplemousse

9 7

Ruby - Épicé & doux
Bitter 0%, menthe, gingembre & hibiscus

9 7



MUSA

OBERKAMPF BELLEVILLE

CUISINE FINE. COCKTAILS LIBRES. TEMPO NOCTURNE.

BOIRE

Happy hours de 18h à 20h

BIÈRES & CIDRES

	25cl	50cl	HH
Musa Beer	4	7.5	5.5
Pils légère - 4,9°			
West Coast Maisel	5	9	7
IPA houblonnée et maltée - 6,6°			
Weisshefe	4.5	8	6
Blanche fruitée et épicée - 5,1°			
Sassy - Bouteille 33cl			8
Cidre brut de Normandie - 6,5°			
Sassy 0% - Bouteille 33cl			6.5
Cidre brut sans alcool			

SOFTS

Thé glacé maison	6.5
Thé pêche	
Jus Alain Millat	6.5
Sélection du moment	
Levin	8
Pétillant blanc de blanc 0%	
Archipel Kombucha	7.5
Brut ou feuille de framboisier	
Sodas	5.5
Coca, Coca zéro, Perrier, Limonade, Tonic, Ginger beer, Feuille de figuier	

VINS AU VERRE

Rouges

Palooza — Domaine Aubert & Mathieu, Languedoc 2024	6
Tire bouchon — Domaine d'Ouréa, IGP Vaucluse 2025	7
Mon tout rouge — Domaine La Piffaudière, Vallée de la Loire 2023	8

Blancs

Coup de Vin — Vin de France, Languedoc 2025	5.5
Palooza — Aubert & Mathieu, Languedoc 2024	6
Augustin — Domaine Barreau, Gaillac 2023	6.5

Rosés

Panache — Château de Calavon, Coteaux d'Aix-en-Provence, 2025	7
---	---

Oranges

Mad Med — Vin de France	6.5
-------------------------	-----

Pétilnants

Coucou — Pet Nat — Domaine Pépin, Alsace	11
Déhu — Champagne	12

12.5cl

6
7
8

5.5
6
6.5

7

6.5



MUSA

OBERKAMPF BELLEVILLE

CUISINE FINE. COCKTAILS LIBRES. TEMPO NOCTURNE.

VINS VIVANTS

Vins en bouteilles 75cl, sélectionnés avec soin.

ROUGE

Palooza — *Domaine Aubert & Mathieu, Languedoc 2024* — 32
Tire bouchon — *Domaine d'Ouréa, IGP Vaucluse 2025* — 34
Eugénie — *Domaine Aubert & Matthieu, Pays d'Oc 2024* — 36
Les Brusques — *Domaine Villeneuve, Pic Saint-Loup 2021* — 41
Mon tout rouge — *Domaine La Piffaudière, Vallée de la Loire 2023* — 42
Canopée — *Vignobles David, Vallée du Rhône 2022* — 44
Ours Noir — *Famille Hauler, Alsace 2024* — 48
Lapsus — *Domaine La Piffaudière, Touraine 2022* — 48
Hautes Côtes de Nuits — *Château de Premeaux, Bourgogne 2023* — 54

BLANC

Coup de Vin — *Vin de France, Languedoc 2025* — 29
Palooza — *Aubert & Mathieu, Languedoc 2024* — 32
Augustin — *Domaine Barreau, Gaillac 2023* — 33
Les Pieds dans le Sable — *Domaine de Laballe, Landes 2022* — 36
MMM — *Fournier Père & Fils, Loire 2024* — 39
Métiss Blanc — *Domaine Bott-Geyl, Alsace 2023* — 41
Mâcon-Solutré Pouilly — *Château de Vergisson, Bourgogne 2022* — 43
Le Bruit des Vagues — *Julien Pilon, Saint-Joseph 2024* — 51
Arbois — *Domaine de la Pinte, Chardonnay 2023* — 54
Dimanche à Lima — *Julien Pilon, Saint-Joseph 2024* — 69



ROSÉ

Panache — *Château de Calavon, Coteaux d'Aix-en-Provence, 2025* — 32
Cuvée Château — *Château de Calavon, Coteaux d'Aix-en-Provence, 2024* — 42

ORANGE

Mad Med — *Vin de France* — 30
Coucou — *Domaine Pépin, Alsace 2021* — 43

PÉTILLANT

Coucou — *Pet Nat — Domaine Pépin, Alsace* — 45
Déhu — *Champagne* — 70
EPC — *Champagne Blanc de Blancs* — 90

MUSA

OBERKAMPF BELLEVILLE

CUISINE FINE. COCKTAILS LIBRES. TEMPO NOCTURNE.

EAT

Chef's recommendation: Two to three plates per person.



OUR PLATES

19H - 23H00

Split pea hummus , <i>preserved lemon, herbs & pistachio gremolata.</i>	9
Beetroot carpaccio , <i>cashew praline & black balsamic oil.</i>	9
Crispy pork belly , <i>chipotle condiment & chimichurri.</i>	14
Roasted baby carrots , <i>greek yogurt, peanut chili oil & fried garlic.</i>	11
Smoked haddock accras & <i>tartar sauce.</i>	12
Roasted eggplant , <i>sweet and sour curry sauce & sesame seeds.</i>	12
Beef tacos , <i>cheddar sauce, pickled red onions, herbs, chipotle & crispy onions.</i>	14
Beef tataki , <i>yuzu, wasabi, buckwheat & hazelnut crumble.</i>	14
Stracciatella , <i>raw zucchini, preserved lemon & buckwheat-hazelnut crumble.</i>	13
Potatos , <i>spice blend, coriander & toum.</i>	8
Roasted Peach , <i>vanilla tahini & cashew praline.</i>	8
Chocolate fondant <i>with matcha & white-chocolate center.</i>	9

Label de restauration durable



Établissement deux écotables



www.ecotable.fr

Max. 5 people
Full menu, excluding desserts
110€

Allergens



MUSA

OBERKAMPF BELLEVILLE

CUISINE FINE. COCKTAILS LIBRES. TEMPO NOCTURNE.

Blank

Traiteur événementiel,
cuisine créative & Mixologie.

VOUS AVEZ AIMÉ DÎNER CHEZ MUSA ?

Avec Blank, on emmène l'expérience Musa hors du restaurant :
au bureau, chez vous ou pour vos événements.

MÊME CUISINE, MÊME ESPRIT.

Des plats généreux, des cocktails Musa et une équipe qui s'occupe de tout.

CE QUE NOUS FAISONS :

Food - pièces cocktail, déjeuners, repas assis.

Cocktail - la mixologie Musa.

Évènementiel - service, installation, livraison.

CONTACTEZ-NOUS !

hello@blank-food.fr

www.blank-food.fr

@blank_collectif

