

MENU
WASA

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 - 23H

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 & chimichurri.	14
Carottes nouvelles rôties, yaourt grec, chili oil cacahuète & ail frit.	11
Accras de haddock & sauce tartare.	12
Chou fleur rôti aux épices, tahina, pickles d'oignons rouges et noisettes.	12
Tacos de bœuf, sauce cheddar, pickles d'oignons rouges, herbes, chipotle & oignons frits.	14
Tataki de bœuf, yuzu, wasabi, crumble sarrasin & noisettes.	14
Stracciatella, courgettes crues, citron confit & crumble sarrasin-noisette.	13
Frites maison, mélange d'épices, coriandre & toum.	7.5

DESSERTS

Figues rôties, laquage grenade-miel, crème de yaourt grec montée et pistache.	9
Mi-cuit au chocolat, cœur matcha & chocolat blanc.	9

Allergènes



Carte complète, hors desserts 110 €
5 personnes max.

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

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

12 9

Ardent - Amer et cérééalier.
Gin, Vermouth dry, pandan, coco & gentiane.

12 9

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

13

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

14

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

13

Canopée - Épicé et Acidulé.
Rhum infusé au gingembre et galanga, cordial de citronnelle.

12

SANS ALCOOL

Spritz sans alcool.

9 7

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

9 7

Allergènes



Service inclus, prix nets en euros.

MUSA

OBERKAMPF BELLEVILLE

CUISINE FINE. COCKTAILS LIBRES. TEMPO NOCTURNE.

BOIRE

Happy hours de 18h à 20h

BIÈRES & CIDRES

	25cl	50cl	HH
Musa Beer Pils légère - 4.9°	4	7.5	5.5
West Coast Maisel IPA houblonnée et maltée - 6.6°	5	9	7
Weisshefe Blanche fruitée et épicée - 5.1°	4.5	8	6

CIDRES

	33cl
Sassy - Bouteille 33cl Cidre brut de Normandie - 6.5°	8
Sassy 0% - Bouteille 33cl Cidre brut sans alcool	6.5

VINS AU VERRE

Rouges	12.5cl
Palooza — <i>Domaine Aubert & Mathieu, Languedoc 2024</i>	6
Tire bouchon — <i>Domaine d'Ouréa, IGP Vaucluse 2025</i>	7
Mon tout rouge — <i>Domaine La Piffaudière, Vallée de la Loire 2023</i>	8

Blancs	
Coup de Vin — <i>Vin de France, Languedoc 2025</i>	6.5
Palooza — <i>Domaine Aubert & Mathieu, Languedoc 2024</i>	6
Augustin — <i>Domaine Barreau, Gaillac 2023</i>	6.5

Rosés	
Panache — <i>Château de Calavon, Coteaux d'Aix-en-Provence 2025</i>	7

Oranges	
Mad Med — <i>Vin de France</i>	6.5

Pétilnants	
Coucou — <i>Pet Nat — Domaine Pépin, Alsace</i>	11
Du moment — <i>Champagne</i>	12

SOFTS

Thé glacé maison	6.5
Thé pêche	
Jus Alain Millat	6.5
Sélection du moment	
Archipel Kombucha	7.5
Feuille de framboisier	
Sodas	5.5
Coca, Coca zéro, Perrier, Limonade, Tonic, Ginger beer	



VINS VIVANTS

Vins en bouteilles 75cl, sélectionnés avec soin.

ROUGES

Palooza — *Domaine Aubert & Mathieu, Languedoc 2024* — 32
Tire bouchon — *Domaine d'Ouréa, IGP Vaucluse 2025* — 34
Eugénie — *Domaine Aubert & Mathieu, 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 Hauller, Alsace 2024* — 48
Lapsus — *Domaine La Piffaudière, Touraine 2022* — 48
Hautes-Côtes de Nuits — *Château de Premeaux, Bourgogne 2023* — 54

BLANCS

Coup de Vin — *Vin de France, Languedoc 2025* — 29
Palooza — *Domaine 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



ROSÉS

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

ORANGES

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

PÉTILLANTS

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

EAT

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



OUR DISHES

19H - 23H

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
Haddock accras & tartar sauce.	12
Spiced roasted cauliflower , <i>tahini, pickled red onions and hazelnuts.</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
Homemade fries , <i>spice blend, cilantro & toum.</i>	7.5

DESSERTS

Roasted figs , <i>pomegranate-honey glaze, whipped Greek yogurt cream, and pistachios.</i>	9
Chocolate fondant <i>with matcha & white-chocolate center.</i>	9

Allergens



Full menu, excluding desserts 110 €
Max. 5 people.