MENU

MUSA

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, *verjus & pistou persil-noisette.* 13

Frites maison, *mélange d'épices, coriandre & toum.* 7.5

DESSERTS

Poires rôties & yaourt grec, *laquage grenade-miel & pistaches torréfiées.* 9

Mi-cuit au chocolat, *cœur matcha & chocolat blanc.* 9

Allergènes

Carte complète, hors desserts 110 €
5 personnes max.

Service inclus, prix nets en euros.

musa

OBERKAMPF BELLEVILLE
CUISINE FINE. COCKTAILS LIBRES. TEMPO NOCTURNE.

COCKTAILS

Happy hours de 18h à 20h

SIGNATURES

		HH
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 céréalier. *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 - Epicé 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**

SOFTS

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

VINS AU VERRE

	12.5cl
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 — *Domaine 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**
Pétillants	
Coucou — *Pet Nat — Domaine Pépin, Alsace*	**11**
Du moment — *Champagne*	**12**



Service inclus, prix nets en euros.

musa

OBERKAMPF BELLEVILLE

CUISINE FINE. COCKTAILS LIBRES. TEMPO NOCTURNE.

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**

Service inclus, prix nets en euros.

MUSA

OBERKAMPF BELLEVILLE
CUISINE FINE. COCKTAILS LIBRES. TEMPO NOCTURNE.

EAT

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



OUR DISHES

19H - 23H

Split pea hummus, *preserved lemon, herbs & pistachio gremolata.* 9

Beetroot carpaccio, *cashew praline & black balsamic oil.* 9

Crispy pork belly, *chipotle condiment & chimichurri.* 14

Roasted baby carrots, *Greek yogurt, peanut chili oil & fried garlic.* 11

Haddock accras *& tartar sauce.* 12

Spiced roasted cauliflower, *tahini, pickled red onions and hazelnuts.* 12

Beef tacos, *cheddar sauce, pickled red onions, herbs, chipotle & crispy onions.* 14

Beef tataki, *yuzu, wasabi, buckwheat & hazelnut crumble.* 14

Stracciatella, *verjus & parsley-hazelnut pesto.* 13

Homemade fries, spice blend, cilantro & toum. 7.5

DESSERTS

Roasted pears & greek yoghurt, pomegranate-honey glaze & toasted pistachios. 9

Chocolate fondant *with matcha & white-chocolate center.* 9

Allergens

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

Service included, prices net in euros

musa

OBERKAMPF BELLEVILLE

CUISINE FINE. COCKTAILS LIBRES. TEMPO NOCTURNE.