

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 - 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
Aubergines grillées, sauce curry aigre-douce & sésame.	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

Pêche rôtie, tahina vanille & pralin de cajou.	8
Mi-cuit au chocolat, cœur matcha & chocolat blanc.	9

Allergènes



Carte complète, hors desserts 110 €
5 personnes max.

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 HH 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 et céréaliés.
Gin, Vermouth dry, pandan, coco & gentiane.

12 9

Vanille Marine - Élégant et délicat.
Rhum brun infusé à la vanille, tonka, spiruline bleue & thés botaniques.

13

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

13

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

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

SANS ALCOOL

Spritz sans alcool.

9 7

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

9 7

Ruby - Épicé et 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 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

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>	5.5
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	
Levin	8
Pétillant blanc de blancs 0%	
Archipel Kombucha	7.5
Brut ou feuille de framboisier	
Sodas	5.5
Coca, Coca zéro, Perrier, Limonade, Tonic, Ginger beer, Feuille de figuier	

12.5cl

6
7
8

5.5
6
6.5

7

6.5

11
12



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

MUSA

OBERKAMPF BELLEVILLE

CUISINE FINE. COCKTAILS LIBRES. TEMPO NOCTURNE.

EAT

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



OUR PLATES

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
Grilled 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
Homemade fries , <i>spice blend, cilantro & toum.</i>	7.5

DESSERTS

Roasted peach , <i>vanilla tahini & cashew praline.</i>	8
Chocolate fondant <i>with matcha & white-chocolate center.</i>	9

Allergens



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

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.

Événementiel - service, installation, livraison.

CONTACTEZ-NOUS !

hello@blank-food.fr

www.blank-food.fr

@blank_collectif

