

Couleur Café

EXPRESSO MASSAYA BIO, NOISETTE —2,9

CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD —5,8

LAIT CHAUD MIEL D'ACACIA, LAIT ORGEAT FRAPPÉ —5

CAFÉ GLACÉ ROMARIN LAVANDE, CAFÉ FRAPPÉ BASILIC —6,8

MATCHA SENCHA LATTE, CHAI LATTE, CAFÉ LATTE —6,8

CAPPUCINO, VIENNOIS —7

IRISH COFFEE —10

Quelques thés

BY COMPTOIR RICHARD ET BETJEMAN & BARTON

—5,5—

THÉS VERT JASMIN, MENTHE

THÉS NOIR EARL GREY, CHAI, DARJEELING

THÉ BLANC ROSE LITCHI, THÉ OOLONG MILKY BLUE

ROOIBOS FRUITS ROUGES

VERVEINE, CAMOMILLE

INFUSION THAI



DÉJEUNER

Les midis tartare-frite bavardage, encore !
 La vie défile, les heures s'affolent,
 midi a sonné, et hier j'avais 20 ans.
 Aujourd'hui n'attends pas,
 le présent se dévore, demain midi est déjà là.
 Alors le déjeuner se défait peu à peu
 de son tic tac pressé et la pause se veut précieuse.
 Ces instants hors du temps, qu'on les chérisse
 et les recommence midi encore et pour toujours!
 Cantine artistique, cabane littéraire,
 poésie fleur bleue dans l'air...
 Café Poète.



Vins rouges

FRUITÉ • LÉGER • GOURMAND

IGP COTEAUX DU PONT DU GARD — 15 CL: **5,8** · 75 CL: **27**
 MONTFRIN LA TOUR, SYRAH, GRENACHE, CABERNET SAUVIGNON, BIO VEGAN

BOURGUEIL AOC, LA GRANDE PIÈCE — 15 CL: **7,4** · 75 CL: **37**
 FRANÇOIS XAVIER BARC, CABERNET FRANC, BIO

IGT SALENTO, TERRAME — 75 CL: **38**
 DOMAINE GIUSTINI, LES POUILLES, ITALIE, PRIMITIVO

BROUILLY AOC, CHÂTEAU DES TOURS — 75 CL: **39**
 GAMAY

CHÂTEAU BEL AIR — 75 CL: **42**
 2020 MONTAGNE-SAINT-EMILION AOC

DES TANINS SOYEUX...

FINCA LA NINA, MALBEC — 15 CL: **5,8** · 75 CL: **32**
 VIGNES DE MALBEC, ARGENTINE

CÔTES DE BOURG AOC, CHÂTEAU ESCALETTE — 15 CL: **7,4** · 75 CL: **37**
 2020, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, MALBEC, BIO VEGAN

HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN — 75 CL: **72**
 CABERNET SAUVIGNON,
 MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT

RONDEUR • VOLUPTÉ

PIC SAINT-LOUP AOP, MAS DE L'ONCLE — 15 CL: **8,8** · 75 CL: **48**
 SYRAH, GRENACHE

VENTOUX AOC, CHAPELLE DE BACCHUS — 75 CL: **59**
 GRENACHE, SYRAH, BIO

CROZES-HERMITAGE AOC, ETIENNE POCHON — 75 CL: **60**
 SYRAH, BIO

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOP — 75 CL: **69**
 DOMAINE HENRI DELAGRANGE, PINOT NOIR

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP, CHÂTEAU LA NERTHE — 75 CL: **135**
 2020, GRENACHE NOIR, SYRAH, MOURVÈDRE..., BIO

Vins blancs

SOUPLE • FRAIS • AGRUMÉ

VIN DE FRANCE DUO DES MERS — 15 CL: 5,8 · 75 CL: 27
SAUVIGNON OCÉANIQUE, VIOGNIER MÉDITERRANÉEN

IGP CÔTES DE GASCOGNE, VILLA CHAMBRE D'AMOUR — 75 CL: 32
LIONEL OSMIN, GROS MANSENG, SAUVIGNON

ELEGANT • TENDRE • CISELÉ

IGP PAYS D'OC, ORCHYS — 15 CL: 5,8 · 75 CL: 27
CHARDONNAY

PETIT CHABLIS AOC — 75 CL: 55
DOMAINE GUEGUEN

SOUPLE • FRAIS • MINÉRAL

CORSE AOP DOMAINE VETRICCIE — 15 CL: 7,4 · 75 CL: 37
VERMENTINO

MENETOU-SALON AOC, LES PLEURANTS — 75 CL: 50
DOMAINE DE LA FARGE, SAUVIGNON

AMPLE • PLEIN • VELOUTÉ

VOUVRAY AOP, PLÉNITUDE — 75 CL: 60
FRANÇOIS XAVIER BARC, CHENIN

Vins rosés

PÂLE • FRAIS • SALIN

SABLE DE CAMARGUE AOP, PETIT CHAUMONT — 15 CL: 5,8 · 75 CL: 27
LE GRIS DE NATHALIE, GRENACHE NOIR ET GRIS, CINSAULT, CARIGNAN, BIO

SOUPLE • FRAIS • FLORAL

IGP MÉDITERRANÉE, STUDIO BY MIRAVAL — 75 CL: 37
CINSAULT, GRENACHE, ROLLE, TIBOUREN

PLEIN • VELOUTÉ • ÉCLATANT

VENTOUX AOC, CHÂTEAU DE BACCHUS — 75 CL: 39
CINSAULT, MOURVÈDRE, GRENACHE, BIO

Cocktails

COCKTAILS POÈTES

— 15 —

SPLEEN MARGARITA

TEQUILA INFUSÉE LAVANDE, BERGAMOTE,
VANILLE, PÉTALE DE ROSE, COINTREAU, CITRON VERT

FLEUR BLEUE

VODKA INFUSÉE PAMPLEMOUSSE, CAMOMILLE,
GINGER BEER, MENTHE, ÉCORCE D'ORANGE

JOLI SOUVENIR

GIN INFUSÉ ACAI, GOJI, FRAMBOISE,
BLANC D'OEUF, ROMARIN

SOLEIL MADELEINE

RHUM AMBRÉ, AMARETTO ADRIATICO,
JUS D'ANANAS, CITRON VERT

COCKTAILS CLASSIQUES

SPRITZ, PISCO SOUR, MEZCAL MULE — 12

MARGARITA, BASIL SMASH, MAI TAI — 12

FRAMBOISE BELLINI, NEGRONI, OLD FASHIONED — 12

ESPRESSO MARTINI, VODKA MARTINI — 14

PORN STAR MARTINI — 14

SAGE COMME UNE IMAGE

— 10 —

REVIENS-MOI, ACACIA

JUS DE POMME, GINGER BEER, MENTHE,
CITRON VERT, MIEL D'ACACIA

JE T'ADORE, ROSE

FRAMBOISE, LIMONADE, SIROP DE ROSE

MON PARFUM LAVANDE

JUS D'ANANAS, SIROP D'ORGEAT, ROMARIN, LAVANDE

Prosecco et Champagne

PROSECCO SPUMANTE DOC — 15 CL: *9* 75 CL: *40*

CHAMPAGNE BRUT AOC DEVAUX GRANDE RÉSERVE — 15 CL: *17* 75 CL: *75*

CHAMPAGNE RUINART, BRUT — 75 CL: *125*

Bières et Cidres

KANTER PRESSION — *9*

GRIMBERGEN PRESSION — *10*

16 BLANCHE — *9,5*

DEMORY IPA PRESSION — *10*

CORONA — *7*

DESPERADOS — *7*

BROOKLYN 0% — *7*

CIDRE BRUT SASSY — *7,5*

Apéro

MARTINI BIANCO, ROSSO — *6*

KYR CASSIS — *6,5*

LES BULLES ROSES — *16*

SIROP DE ROSE, CHAMPGNE BRUT

Cabane fraîcheur

COCA COLA, ZÉRO, PERRIER — *5,5*

LIMONADE, SCHWEPES TONIC, GINGER BEER — *5,5*

INFUSION GLACÉE 'BAMBOU COCO' — *6,5*

INFUSION GLACÉE 'JOLI CŒUR, RAMÈNE TA FRAISE' — *6,5*

ORANGE PRESSÉE — *7*

JUS POMME, ABRICOT, FRAISE, TOMATE — *5,5*

VITTEL, SAN PELLEGRINO — 1L: *8*

Liqueurs

MADELEINE DE PROUST — *12*

NECTAR D'ANANAS AMARETTO COINTREAU

VODKAS

NUAGE — *8*

GUILLOTINE ORIGINALE — *12*

GINS

GINS NUAGE — *8*

MADLORD — *12*

OLI' GIN — *15*

WHISKY

D'UN VERRE PRINTANIER PAR BENJAMIN KUENTZ — *15*

BELLEVOYE BLANC — *13*

NIKKA FROM THE BARREL — *18*

BOURBON BUFFALO TRACE — *12*

TEQUILA

VECINDAD — *8*

MEZCAL CONVITE ESSENCIAL — *8*

RHUMS

PLANTATION ORIGINAL DARK — *9*

BACARDI BLANCA — *10*

DON PAPA — *14*

MILLONARIO — *12*

DIPLOMATICO — *15*

CALVADOS

COQUEREL XO — *10*

COGNAC & ARMAGNAC

COGNAC VERSEAU BOURGOIN *12*

BAS-ARMAGNAC LABALLE RESISTANCE *12*

LIQUEUR

ADRIATICO AMARETTO DES POUILLES — *11*

POIRE SAB'S — *9*

CHARTREUSE — *12*

BAILEYS — *9*

LIMONCELLO — *9*

MENTHEUSE — *9*

Desserts

FROMAGE BLANC MARRON — 7
FROMAGE BLANC 0% , CRÈME DE MARRON

GÂTEAU AU CHOCOLAT — 8
CONFITURE DE LAIT, CRÈME FOUETTÉE

CRÈME BRÛLÉE — 9
VANILLE

TIRAMISU — 8
CAFÉ

CLAFOUTIS POMME AMANDE — 9

CRÈME AU CITRON ET SON CRUMBLE — 9

CARPACCIO D'ANANAS BAIE DE CANNEBERGE — 11
SORBET FRAMBOISE

CAFÉ POÈTE — 12
YAOURT CHÂTAIGNE, TIRAMISU,
GÂTEAU AU CHOCOLAT ET SON CAFÉ

GLACES & SORBETS — 10
2 PARFUMS BERTHILLON, FRAMBOISE, PISTACHE
PÊCHE DE VIGNE, CITRON VERT, VANILLE, NOCCIOLATA,

Entrées

TERRINE DE CAMPAGNE — 12
MAISON METZGER

ARANCINI — 8
RIZ RISOTTO, MOZZARELLA DI BUFALA,
SAUCE TOMATE UN BRIN PIMENTÉE

CHAMPIGNON SAUVAGE GRATINÉ — 9
CANTAL , CHÂTAIGNES

SAN DANIELE — 13
ASSIETTE DE JAMBON ITALIEN

CEVICHE DE DAURADE — 14
COURGETTE, AVOCAT, CITRON, OIGNON ROUGE

SAINT MARCELLIN RÔTI — 9
THYM, TOMATE CERISE

Salades

CÉSAR —19

POULET RÔTI, LARD GRILLÉ,
PARMESAN, CŒUR DE ROMAINE

AVOCAT RADIS —18

TOMATE CERISE, CONCOMBRE,
SÉSAME BLOND, MESCLUN

BURRATA DI BUFALA —18

AUBERGINE, TOMATE CŒUR DE BŒUF,
COURGETTE, PESTO VERT, MESCLUN

Classiques

CURRY DE COCO —19

CURRY DE LEGUME LAIT COCO CITRONELLE CORIANDRE

CROQUE MADAME DE CAMPAGNE —18

AUX BEAUFORT JAMBON BLANC ŒUF CIBOULETTE

BURGER —22

BŒUF, LARD GRILLÉ, CANTAL, TOMATE

Dates

PENNE SICILIANA —19

AUBERGINE FONDANTE, SAUCE TOMATE, BURRATA, MESCLUN

PACCHERI GRATINATI —21

RICOTTA DI BUFALA, VIANDE DE BŒUF, SCAMORZA, BASILIC

Viandes

TARTARE DE BŒUF —21

CORNICHON, FLEUR DE CÂPRE

QUASI DE VEAU —24

SAUCE NORMANDE

BAVETTE ABERDEEN ANGUS —25

SAUCE AU POIVRE

PAILLARD DE POULET —21

MARINÉ AUX 5 ÉPICES, CRÈME CITRONNÉE, CERFEUIL

BŒUF BRAISÉ FONDANT —23

JUS DE VIANDE À LA NOISETTE, GRAINE DE MOUTARDE

LES LARMES DU TIGRE —32

BŒUF BLACK ANGUS, SAUCE TIGRE

Poissons

FILET DE DAURADE —24

SAUCE VIERGE

PAVÉ DE SAUMON —25

BEURRE BLANC

à Côté

PURÉE DE POMME DE TERRE

FRITES FRAICHES

RIZ JASMIN

SALADE MESCLUN

RATATOUILLE BASILIC