

Coffee

ORGANIC MASSAYA ESPRESSO, MACCHIATO — 2,9

CAFÉ CRÈME, HOT CHOCOLATE — 5,8

ACACIA HONEY HOT MILK, ORGEAT ICED MILK — 5

LAVENDER ROSEMARY ICED COFFEE, BASIL ICED COFFEE — 6,8

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

CAPPUCINO, VIENNOIS — 7

IRISH COFFEE — 10

Teas

BY COMPTOIR RICHARD ET BETJEMAN & BARTON

— 5,5 —

GREEN TEA : JASMIN, MINT

BLACK TEA : EARL GREY, CHAI, DARJEELING

WHITE TEA : ROSE LITCHI, THÉ OOLONG MILKY BLUE

ROOIBOS : RED FRUITS

VERVEINE, CAMOMILLE

INFUSION THAI



DINNER

Red Wines

FRUITY • LIGHT-BODIED • LUSCIOUS

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

SILKY TANNINS

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

ROUND • VOLUPTUOUS

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

White Wines

SMOOTH • FRESH • CITRUSY

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 MANSANG, SAUVIGNON

ELEGANT • DELICATE • PRECISE

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

PETIT CHABLIS AOC — 75 CL: 55
DOMAINE GUEGUEN

SMOOTH • FRESH • MINERAL

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

GENEROUS • FULL BODIED • VELVETY

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

Rosé Wines

PALE • FRESH • SALINE

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

SMOOTH • FRESH • FLORAL

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

FULL BODIED • VELVETY • VIBRANT

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

Old things stir us, one collects knick-knacks.
Tonight, we try to stop time, let's come !
The light is cosy, books are stacked, the bar is lively,
the wine is a jewel, cocktails are poets, the service is our art,
the cooking is creative, the place is confidential.
One dinner eye to eye, one lovely evening...
When the clock doesn't tick anymore, love never ends,
the poetry lasts all night long ? Café Poète.



Cocktails

COCKTAILS POÈTES

— 15 —

SPLEEN MARGARITA

LAVENDER INFUSED TEQUILA, BERGAMOT,
VANILLA, ROSE PETAL, COINTREAU, GREEN LIME

FLEUR BLEUE

GRAPEFRUIT INFUSED VODKA,
CHAMOMILE, MINT, ORANGE PEEL

JOLI SOUVENIR

ACAÏ INFUSED GIN, GOJI, RASPBERRY,
EGG WHITE, ROSEMARY

SOLEIL MADELEINE

AMBER RHUM, AMARETTO ADRIATICO,
PINEAPPLE JUICE, GREEN LIME

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

Spirit

MADELEINE DE PROUST — 12

NECTAR D'ANANAS AMARETTO COINTREAU

VODKAS

NUAGE — 8

GUILLOTINE ORIGINALE — 12

GIN S

GIN S 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

CHOCOLATE CAKE — 8
DULCE DE LECHE HEART, WHIPPED CREAM

VANILLA CRÈME BRÛLÉE — 9

COFFEE TIRAMISU — 8

APPLE AND ALMOND CLAFOUTIS — 9

LEMON CREAM WITH CRUMBLE — 9

PINEAPPLE CARPACCIO WITH CRANBERRIES — 11
RASPBERRY SORBET

ICE CREAMS & SORBETS — 10
2 SCOOPS BERTHILLON, RASPBERRY, VINE PEACH,
LIME, VANILLA, NOCCIOLATA, PISTACHIO

Prosecco & Champagne

PROSECCO SPUMANTE DOC — 15 CL: 9 75 CL: 39

CHAMPAGNE BRUT AOC DEVAUX GRANDE RÉSERVE — 15 CL: 15 75 CL: 65

CHAMPAGNE RUINART, BRUT — 75 CL: 110

Beers & Ciders

DRAFT KANTER — 9

DRAFT GRIMBERGEN — 9,5

DRAFT DEMORY IPA — 10

1664 BLANCHE — 9,5

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

Soft

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

Starters

COUNTRY TERRINE — *12*
MAISON METZGER

ARANCINI — *8*
RICE RISOTTO, MOZZARELLA DI BUFALA,
SLIGHTLY SPICY TOMATO SAUCE

WILD MUSHROOMS GRATIN — *9*
CANTAL CHEESE, CHESTNUTS

SAN DANIELE — *13*
PLATE OF ITALIAN HAM

SEA BREAM CEVICHE — *14*
ZUCCHINI, AVOCADO, LEMON, RED ONION

ROASTED SAINT MARCELLIN — *9*
THYME, CHERRY TOMATOES

Mains

CRYING TIGER — *32*
BLACK ANGUS BEEF, CRYING TIGER SAUCE

CHICKEN PAILLARD — *21*
5 SPICES, LEMON CREAM, CHERVIL

VEAL RUMP — *24*
NORMANDY SAUCE

BRAISED BEEF — *23*
HAZELNUT MEAT JUICE, MUSTARD SEEDS

SEA BREAM FILET — *24*
SAUCE VIERGE

STEAMED SALMON — *25*
WHITE BUTTER SAUCE

SCALLOP RISOTTO — *27*
ZUCCHINI, CHERRY TOMATO,
PARMIGIANO REGGIANO 48 MONTHS

COCONUT CURRY — *19*
VEGETABLES CURRY COCONUT MILK
LEMONGRASS CORIANDER

PENNE SICILIANA — *19*
EGGPLANT, TOMATO SAUCE, BURRATA

PACCHERI GRATINATI — *21*
RICOTTA DI BUFALA, BEEF, SCAMORZA, BASIL

Sides

MASHED POTATOES, FRENCH FRIES, JASMINE RICE
MESCLUN SALAD, BASIL RATATOUILLE