

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



DÎNER

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 — 175 CL: **59**
GRENACHE, SYRAH, BIO

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

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOP — 175 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 MANSANG, 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, CINSULT, CARIGNAN, BIO

SOUPLE • FRAIS • FLORAL

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

PLEIN • VELOUTÉ • ÉCLATANT

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

Les vieilleries nous émeuvent, les bibelots se collectionnent.
Cette nuit, on essaie d'arrêter le temps, viens !
La lumière est feutrée, les bouquins empilés, le bar est comptoir,
le vin bijou, les cocktails poètes, la cuisine libérée
le service est notre art, l'adresse confidentielle.
Un dîner les yeux dans les yeux d'un joli soir choisi au hasard...
Où l'instant se suspend, l'amour s'immortalise,
la poésie s'éternise ? Café Poète.



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

Liqueurs

MADELEINE DE PROUST — 12

NECTAR D'ANANAS AMARETTO COINTREAU

VODKAS

NUAGE — 8

GUILLLOTINE 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

GÂTEAU AU CHOCOLAT — 8
CONFITURE DE LAIT, CRÈME FOUETTÉE

CRÈME BRÛLÉE VANILLE — 9

TIRAMISU CAFÉ — 8

CLAFOUTIS POMME AMANDE — 9

CRÈME AU CITRON ET SON CRUMBLE — 9

CARPACCIO D'ANANAS BAIE DE CANNEBERGE — 11
SORBET FRAMBOISE

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

Prosecco et 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

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, CHAMPAGNE 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

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

Plats

LES LARMES DU TIGRE — **32**
BŒUF BLACK ANGUS, SAUCE TIGRE

PAILLARD DE POULET — **21**
MARINÉ AUX 5 ÉPICES, CRÈME CITRONNÉE, CERFEUIL

QUASI DE VEAU — **24**
SAUCE NORMANDE

BŒUF BRAISÉ FONDANT — **23**
JUS DE VIANDE À LA NOISETTE, GRAINE DE MOUTARDE

FILET DE DAURADE — **24**
SAUCE VIERGE

PAVÉ DE SAUMON — **25**
BEURRE BLANC

RISOTTO SAINT-JACQUES — **27**
COURGETTE, TOMATE CERISE, PARMIGIANO REGGIANO 36 MOIS

CURRY DE COCO — **19**
CURRY DE LEGUME LAIT COCO CITRONELLE CORIANDRE

PENNE SICILIANA — **19**
AUBERGINE FONDANTE, SAUCE TOMATE, BURRATA, MESCLUN

PACCHERI GRATINATI — **21**
RICOTTA DI BUFALA, VIANDE DE BŒUF, SCAMORZA, BASILIC

à Côté

PURÉE DE POMME DE TERRE
FRITES FRAICHES
RIZ JASMIN
SALADE MESCLUN
RATATOUILLE BASILIC