

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



Vins rouges

FRUITÉ · LÉGER · GOURMAND

IGP CÔTEAUX DU PONT DU GARD 15 CL 5,8 75 CL 27
MONTFRIN LA TOUR, SYRAH, GRENACHE, CABERNET SAUVIGNON, BIO

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

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS AOP 75 CL 65
DOMAINE PIERRE LAURENT

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
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, MALBEC, BIO VEGAN

MONTAGNE SAINT ÉMILION AOC, CHÂTEAU BEL AIR 75 CL 42
MERLOT, ÉLEVÉ EN FÛTS

HAUT MÉDOC AOC, L'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

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP, CHÂTEAU LA NERTHE 75 CL 135
2020, GRENACHE NOIR, SYRAH, MOURVÈDRE, ÉLEVÉ EN FÛTS, BIO

Vins blancs

AGRUMÉ · FRAIS · ÉCLATANT

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

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

MOELLEUX · SUCRÉ · TONIQUE

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

PLEIN · TENDRE · RAFFINÉ

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

PETIT CHABLIS AOC 15 CL 11 75 CL 55
DOMAINE GUEGUEN

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

AGRUMÉ · FLORAL · MINÉRAL

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.



PRIX SERVICE COMPRIS

Cocktails

COCKTAILS POÈTES 15 CL

15

SPLEEN MARGARITA

TEQUILA INFUSÉE LAVANDE, BERGAMOTE,
VANILLE, 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, ADRIATICO AMARETTO,
JUS D'ANANAS, CITRON VERT

COCKTAILS CLASSIQUES 15 CL

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 25 CL

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

4 CL

MADELEINE DE PROUST 12

NECTAR D'ANANAS, ADRIATICO AMARETTO, COINTREAU

VODKAS

NUAGE 8

GUILLOTINE ORIGINALE 12

GIN

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

TOBIEN 8

MEZCAL CONVITE ESSENCIAL 8

RHUMS

PLANTATION ORIGINAL DARK 9

BACARDI CARTA BLANCA 10

DON PAPA 14

MILLONARIO 12

DIPLOMATICO 15

CALVADOS

COQUEREL XO 10

COGNAC & ARMAGNAC

COGNAC VERSEAU BOURGOIN 12

BAS-ARMAGNAC LABALLE RESISTANCE 12

LIQUEURS

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 9
VANILLE

TIRAMISU 8
CAFÉ

CLAFOUTIS POMME AMANDE 9

CRÈME AU CITRON ET SON CRUMBLE 9

CARPACCIO D'ANANAS 11
BAIES DE CANNEBERGE, SORBET FRAMBOISE

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

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 50 CL
GRIMBERGEN PRESSION 10 50 CL
1664 BLANCHE PRESSION 9,5 50 CL
DEMORY IPA PRESSION 10 50 CL
CORONA 7 33 CL
DESPERADOS 7 33 CL
BROOKLYN 0% 7 33 CL
CIDRE BRUT SASSY 7,5 33 CL

Apéro

MARTINI BIANCO, ROSSO 6 6 CL
KYR CASSIS 6,5 15 CL
LES BULLES ROSES 18 15 CL
SIROP DE ROSE, CHAMPAGNE BRUT

Cabane fraîcheur

COCA COLA, ZÉRO, PERRIER 5,5 33 CL
LIMONADE, SCHWEPPES TONIC, GINGER BEER 5,5 25 CL
INFUSION GLACÉE 'BAMBOU COCO' 6,5 25 CL
INFUSION GLACÉE 'JOLI CŒUR, RAMÈNE TA FRAISE' 6,5 25 CL
ORANGE PRESSÉE 7 33 CL
JUS POMME, ABRICOT, FRAISE, TOMATE 5,5 20 CL
VITTEL, SAN PELLEGRINO 8 1 L

Entrées

TERRINE DE CAMPAGNE 12
MAISON METZGER

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

ASPERGE VERTE 9
FETA, BASILIC, VINAIGRETTE À L'ORANGE

JAMBON DE BAYONNE 13

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

SAINT MARCELLIN RÔTI 9
THYM, TOMATE CERISE

Plats

PIÈCE DU BOUCHER 25
ABERDEEN ANGUS, SAUCE AU POIVRE

PARMENTIER DE VOLAILLE 21
JUS DE VIANDE AU CIDRE

BŒUF BRAISÉ FONDANT 24
JUS DE VIANDE À LA NOISETTE, GRAINES DE MOUTARDE

PAILLARD DE POULET 22
MARINÉ AUX 5 ÉPICES, CRÈME CITRONNÉE, CERFEUIL

LES LARMES DU TIGRE 32
BŒUF BLACK ANGUS, SAUCE TIGRE

FILET DE DAURADE ROYALE 24
SAUCE VIERGE

PAVÉ DE SAUMON 25
BEURRE BLANC

PENNE SICLIANA 19
AUBERGINE FONDANTE, SAUCE TOMATE, BURRATA, MESCLUN

LE MARÂÎCHER 20
ASPERGE VERTE, JAMBON DE BAYONNE, AMANDES TORRÉFIÉES,
CONCOMBRE, CERFEUIL, MESCLUN

AUBERGINE FETA 19
AUBERGINE CONFITE, TOMATE SAN MARZANO, COURGETTE, FETA
HUILE D'OLIVE, BASILIC, ÉCHALOTES CONFITES, SUMAC

à Côté

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