

## Boissons chaudes

Espresso — comptoir 1,30€ salle 2€ (déca, noisette, allongé)

Double espresso — 4€

Café latte / Cappuccino — 4,5€

Chocolat chaud — 4,5€

Mocha / Café ou chocolat viennois — 5€

Thé Noir Earl Grey , Vert Sencha , Blanc Poire Gingembre ,  
Noir Darjeeling  — 4,5€

Infusions  Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul — 4,5€

Irish coffee / Grog — 10€

Chai Latte — 5€

## Boissons froides

Café frappé / Latte frappé — 5€

Coca / Coca zéro — 4,5€

Perrier — 4,5€

Orangina / Limonade — 4€

Fever Tree Ginger Ale ou Tonic — 4€

Vittel 25cl menthe, orgeat, pêche, grenadine, citron, fraise — 3,5€

Evian / Perrier Bleu 50cl — 4,5€

Perrier Bleu 1L — 6,5€

Fruits pressés Orange, citron, pamplemousse — 5,5€

Jus et nectars de fruits Marcel  25cl  
tomate, pomme, pêche, ananas — 4,5€

Citronnade maison 25cl — 4,5€ / 50cl — 7€

UMA vert 

Thé vert glacé aux notes subtiles de basilic, yuzu et miel — 5,5€

## Apéritifs

Pastis / Ricard 2cl — 4€ / Double — 7€

Kir pêche ou cassis — 5€

Suze 6cl — 5€

Vermouth rouge Dolin 6cl — 5€

Vermouth blanc Dolin 6cl — 5€

## Bières

Gallia Lager 25cl — 4€ / 50cl — 7€

Gallia IPA West 25cl — 4,5€ / 50cl — 8,5€

La Bête Blanche 25cl — 4,5€ / 50cl — 8,5€

Bière bouteille artisanale Gallia 33cl — 7€

IPA sans alcool « Bière du travail » 33cl — 5,5€

## Alcools 4cl + soft — 1€

Vodka Zubrowka Biala — 9€

Rhum Havana 3 ans — 9€

Tequila Jose Cuervo — 9€

Bourbon Four Roses — 10€

Whisky Rozelieures — 11€

Scotch Whisky Knockando — 12€

Gin Beefeater — 9€

Gin Hendricks — 11€

Amaretto Disaronno — 9€

Cognac Hennessy — 12€

Mezcal Union — 10€

Rhum Diplomatico 11€

Shot — 5€

		Verre	25cl	50cl	75cl
Vins rouges	<b>Gamay, Au grand jamais – Les Copains d'abord</b> IGP Vin de France	4,5€	8€	16€	21€
	<b>La Niña - Malbec</b> Argentine	5€	9,5€	19€	26€
	<b>Château de Corcelles</b> Brouilly AOC	5,5€	10,5€	21€	29€
	<b>Cuvée Sainte Apolline</b> Terrasses du Larzac <b>AB</b>	7€	13€	26€	36€
	<b>Les nouvelles – Domaine de la Jardine</b> Costières de Nîmes <b>AB</b> sans sulfites				36€

Vins blancs	<b>Chardonnay <b>AB</b> Ecoterra</b> IGP Pays d'Oc	4,5€	8€	16€	21€
	<b>Viognier – Domaine des Salices</b> IGP Pays d'Oc	5€	9,5€	19€	26€
	<b>Le P'tit Chenin – Château de la Roulerie <b>AB</b></b> Anjou	5,5€	10,5€	21€	28€
	<b>Domains Georges</b> Chablis AOC	7€	13€	26€	36€

Vin Rosé	<b>Demoiselle Sans Gêne <b>AB</b></b> IGP Méditerranée	5€	9,5€	18€	23€
----------	---	----	------	-----	-----

Champagne & Prosecco	<b>Champagne Nicolas Feuillate – Brut Réserve</b> – Coupe 10€ / Bouteille 65€				
	<b>Champagne Ruinart</b> – Bouteille 120€				
	<b>Prosecco – Rocca Dei Forti</b> – Coupe 8€ / Bouteille 36€				

## Cocktails — 4cl

**Spritz** Aperol / Campari ou liqueur de sureau — 9€

**Negroni** gin Beefeater, Vermouth rouge Dolin, Campari — 11€

### **Moscow Mule**

vodka Zubrowska biala, citron vert, ginger ale, Angostura bitters — 10€

### **Margarita**

tequila Jose Cuervo, Cointreau triple sec, citron vert, sirop d'agave — 11€

**Caipirinha** Cachaça, citron vert, sucre — 11€

### **Mojito**

rhum blanc Havana Club, Menthe fraiche, citron vert, cassonnade, Angostura bitter — 11€

### **Espresso Martini**

vodka Zubrowka biala, liqueur de café Kahlua, shot d'espresso, sirop — 11€

Cocktail du moment — 11€

## Cocktails sans alcool

**Le Bonbon** Jus de pomme, sirop d'orgeat, citron vert, yuzu — 7€

# café de la poste

124 Rue de Turenne, 75003 Paris

tél. 0144789249

 @le\_cafe\_de\_la\_poste

cafe-de-la-poste.com



Prix net — la maison n'accepte pas les chèques  
Pas de minimum CB — demandez la liste des allergènes