

Boissons chaudes

- Espresso — comptoir 1,50€ salle 2,50€ (déca, noisette, allongé)
- Double espresso — 5€
- Café latte / Cappuccino — 5€
- Chocolat chaud / Mocha — 5€
- Café ou chocolat viennois — 6€
- Flat white — 6€
- Chai Latte  au lait d'avoine — 6€
- Dirty Chai  — 6,5€
- Thés Noir Earl Grey, Vert Sencha, Vert Détox, Rouge Rooibos aux épices — 5€
- Infusions  Menthe Poivrée, Camomille, Verveine — 5€
- Café frappé / Latte frappé — 6€
- Chai frappé  au lait d'avoine — 6,5€
- Irish coffee / Grog — 11€

Boissons froides

- Coca / Coca zéro — 5€
- Perrier — 5€
- Orangina / Limonade — 5€
- Fever Tree Ginger Ale ou Tonic — 4,5€
- Vittel 25cl menthe, orgeat, pêche, grenadine, citron, fraise — 4€
- Evian / Perrier Bleu 50cl — 5€
- Perrier Bleu 1L — 7,5€
- Fruits pressés orange, citron, pamplemousse — 6,5€
- Jus et nectars de fruits Marcel  25cl
tomate, pomme, pêche, ananas — 5,5€
- Citronnade maison 25cl — 5€ / 50cl — 8€
- UMA vert  thé vert glacé aux notes subtiles de basilic, yuzu et miel — 6€
- Chilled 25cl Eau Pétillante au CBD — abricot et romarin — 6€

Apéritifs

Pastis / Ricard 3cl — 4€ / Double — 7,5€

Kir pêche ou cassis — 5€

Suze 6cl — 6€

Vermouth rouge Dolin 6cl — 6€

Vermouth blanc Dolin 6cl — 6€

Bières

Gallia Champ Libre 25cl — 4,5€ / 50cl — 8€

Gallia IPA West 25cl — 5€ / 50cl — 9€

Gallia Weiss 25cl — 5€ / 50cl — 9€

Bière bouteille artisanale Gallia 33cl — 7,5€

IPA sans alcool « Bière du travail » 33cl — 6€

Alcools 4cl + soft — 1€

Vodka Zubrowka Biala — 10€

Rhum Havana — 10€

Tequila Jose Cuervo — 10€

Bourbon Four Roses — 11€

Whisky Rozelieures — 12€

Scotch Whisky Knockando — 14€

Gin Beefeater — 10€

Gin Hendrick's — 12€

Amaretto Disaronno — 12€

Calvados Busnel — 10€

Bourbon Bulleit — 10€





Whisky Rozelieures — 12€

Cognac Hennessy — 14€

Mezcal Union — 12€

Rhum Diplomatico 12€

Shot — 5€

		Verre	25cl	50cl	75cl
Vins rouges	Pinot Noir  La Chevalière	5€	9,5€	19€	26€
	Languedoc - Roussillon – Pays d'Oc IGP				
	La Niña - Finca	5,5€	10,5€	21€	28€
	Malbec				
	Di Berardino Fontev ecchia	5,5€	10,5€	21€	29€
Montepulciano 					
Vins blancs	Chardonnay  Ecoterra	5€	9,5€	19€	26€
	Languedoc Roussillon Pays D'Oc IGP				
	Viognier — Domaine des Salices	5,5€	10,5€	21€	28€
	IGP Pays d'Oc				
	Sauvignon blanc — Les Fumées Blanches	6€	11,5€	22€	29,5€
Sud-Ouest- Côtes de Gascogne IGP					
Vin Rosé	Sancerre — Les Broux	8€	14€	26,5€	36€
	Val de Loire — Sancerre AOP				
	La Demoiselle Sans Gêne	6€	11,5€	22€	29,5€
	 Provence Côte d'Azur — Méditerranée IGP				
	Champagne & Prosecco	Nicolas Feuillate – Brut Réserve — Champagne AOC — Coupe 11€ / Bouteille 70€			
Prosecco – Rocca Dei Forti — Coupe 8€ / Bouteille 40€					

Cocktails — 4cl

Spritz Apérol / Campari ou liqueur de sureau, prosecco, Perrier — 10€

Negroni gin Beefeater, vermouth rouge Dolin, Campari — 12€

Moscow Mule

vodka Zubrowka biala, citron vert, ginger ale, Angostura bitters — 12€

Margarita

tequila Jose Cuervo, Cointreau triple sec, citron vert, sucre de canne — 12€

El Diablo

tequila Jose Cuervo, citron vert, ginger ale, crème de cassis — 12€

Basil Smash

basilic frais, citron vert, gin Beefeater, sucre de canne et poivre — 12€

Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne — 12€

Mojito rhum blanc Havana Club, Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Angostura bitters — 12€

Espresso Martini vodka Zubrowka biala, liqueur de café Kahlua, shot d'espresso, sucre de canne — 12€

Sour

Bourbon ou Amaretto Disaronno, blanc d'oeuf et citron — 12€

Cocktail du moment — 12,5€

Cocktail sans alcool

Romane

jus de pomme et ananas, purée de framboises et menthe fraîche — 8€

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