Café de la Poste

GOOD FOOD
DRINKS / COFFEE
ALL DAY

7/7 SERVICE CONTINU
9:00 - 22:30
Sauf dimanche : 9:30-16:00

Formule petit-déjeuner 12€
Jus de fruits frais + boisson chaude + croissant.

PLAT DU JOUR 17€
Concocté par notre chef
Formule plat du jour + café.
Jusqu'à 15h en semaine.

BRUNCH & OEUFS

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT (V) 3.5

TARTINES BAGUETTE TRADITION (V) 4
Beurre et confiture. *Pain sans gluten +1€.*

GRANOLA MAISON (V) 12
Skyr fermier et fruits de saison : kiwi, pomme, banane, fruits rouges...

PANCAKES MAISON (V) 14
Banane, myrtilles et sirop d'érable *ou* chocolat *ou* caramel.

PANCAKES SALÉS (V) 16
Œuf au plat, sirop d'érable. Au choix : bacon, saumon fumé ou champignons.

ŒUF À LA COQUE (V) 5
Beurre et mouillettes.
Pain sans gluten : +1€.

ŒUFS DURS BIO (V) 7
Mayonnaise maison.

ŒUFS AU PLAT (V) 10
Servi avec une salade verte.

ŒUFS BÉNÉDICTE (V) 17
***OU* BROUILLÉS**
Pain pavé des Prés, purée d'avocat, salade, sauce Bénédicte. Au choix : bacon, saumon fumé, halloumi. *Pain sans gluten + 1€.*

OMELETTE JAMBON & EMMENTAL 16
Jambon Prince de Paris.

OMELETTE VERTE (V) 16
Pousses d'épinard, brocoli et feta.

Plat signature
TARTINE DE LA POSTE (V) 16
Purée d'avocat, herbes fraîches, radis roses. Au choix : bacon, saumon fumé ou champignons. *Pain sans gluten +1€.*
Oeuf poché +2€.

SALADES & SOUPES

SALADE CÉSAR 19
Romaine, pousses d'épinard, avocat, croûtons, parmesan. Au choix : poulet mariné, pané ou halloumi. *Bacon +2€.*

Plat signature
BOWL DE LA POSTE (V) 21
Brocoli, chou-fleur, patate douce, edamame, légumes râpés, quinoa, avocat, œuf poché. Au choix : saumon, halloumi ou poulet pané.

TUNA BOWL 21
Tataki de thon, riz japonais, salade, avocat, écrasé de petits pois, légumes râpés, sauce yakitori.

SOUPE BUTTERNUT (V) 11
Coco et curry.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 10

À PARTAGER

BOUCHÉES DE POULET PANÉES 14
Sauce moutarde et miel.

CALAMARS FRITS, AÏOLI MAISON 13

BURRATA (V) 15
250g. huile d'olive, fleur de sel et pistaches.

PLANCHE CHARCUTERIE CORSE 19

PLANCHE DE FROMAGES 19

PLANCHE MIXTE 20

FRITES MAISON (V) 7

FRITES À LA TRUFFE (V) 9

PLATS

CROQUE DE LA POSTE 16
Jambon Prince de Paris et emmental.
Œuf au plat +2€.

GRILLED CHEESE (V) 16
Pain de campagne, comté, pommes et oignons caramélisés, salade, sauce pesto.

CHEESEBURGER 20
Bœuf, cheddar, tomate, cornichons, oignons caramélisés, frites maison. *Bacon +2€.*

CÉSAR WRAP 19
Poulet, romaine, parmesan, avocat, tomates, cheddar, sauce césar.

WRAP VEGGIE (V) 19
Patate douce, romaine, parmesan, avocat, tomates, sauce césar, cheddar.

CLUB SANDWICH AU POULET 23
Poulet mariné, tomate, cheddar, Philadelphia, crispy-mayo, coriandre, piment vert. Frites et salade.

Plat signature
COQUILLETTES À LA TRUFFE 24
Carpaccio de truffe d'été, jambon Prince de Paris, parmesan.

NOUILLES SAUTÉES POULET 22
***OU* GAMBAS**
Brocoli, poireau, oignon rouge, cajou, sésame, sauce aigre-douce maison.

GNOCCHIS MAISON AU PESTO (V) 18
Roquette, tomates cerises, pignons.

DAHL DE LENTILLES CORAIL (V) 19
Œuf au plat, champignons, carottes, pickles d'oignon, riz complet, yaourt grec, coco.

EFFILOCHÉ DE PORC MARINÉ AUX ÉPICES 22
Légumes de saison grillés et purée maison du chef.

DESSERTS

COOKIE DU JOUR 6

FONDANT AU CHOCOLAT 9

CRUMBLE 9
Avec glace vanille et fruits de saison.

SKYR FERMIER 5
Nature *ou* au choix +2€ : sirop d'érable, miel ou confiture.

BRIOCHE PERDUE, GLACE VANILLE 9

CHEESECAKE CITRONNÉ 9
Coulis de fruits rouges.

CAFÉ *OU* THÉ TRÈS GOURMAND 10
Glace vanille, cheesecake, brioche perdue, crumble.

(V) *Végétarien*

Prix TTC en euros, service compris, chèques non acceptés. Minimum CB 6€.
Allergènes disponibles sur demande. *Origine des viandes : France (bœuf), Allemagne, Grande-Bretagne. Carafe d'eau offerte.*
Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans.

Café de la Poste

SERVICE CONTINU BOISSONS **8:00 - 00:00**
Sauf dimanche : 8:00-17:00

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO 2.8
Décaféiné ou allongé.

NOISETTE 2.9

DOUBLE ESPRESSO 5.1

CAFÉ LATTE 5.6

CAPPUCCINO 6.1

CHOCOLAT CHAUD 5. 6

CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS ... 6.6

THÉ BIO 5.6
Earl Grey, Sencha ou Rooibos.

INFUSIONS BIO 5.6
Au choix : citron-gingembre ou verveine-menthe.

MOCHA 6.5

DIRTY CHAI 6.5

FLAT WHITE 6.5

CHAI LATTE BIO 7
Boisson à l'avoine.

MATCHA LATTE 6.5

LATTE UBÉ 6.5

Boisson à l'avoine +0.5€.

BOISSONS FROIDES

CAFÉ GLACÉ 25cl 6.5

LATTE GLACÉ 25cl 6.5

CHAI GLACÉ BIO 25cl 6.5
Boisson à l'avoine.

MATCHA GLACÉ 25cl 6.5

UBÉ GLACÉ 25cl 6.5

BIÈRES

25cl / 50cl

MARGUERITE BLONDE ..... 5.5 / 8

MARGUERITE ABBAYE (TRIPLE) .. 5.5 / 9.5

PANAME IPA ..... 5.5 / 9.5

MARGUERITE BLANCHE BTL 33cl 5

PERONI NASTRO AZZURRO 0 % 33cl 7
Sans alcool.

Café de la Poste
124 rue de Turenne, 75003 Paris
@le_cafe_de_la_poste

COCKTAILS SANS ALCOOL

IL FRIZZANTE 8.5
Spritz italien sans alcool, orange, racine de gentiane, gingembre, mûre, rhubarbe.

BITTER BLOOM 8.5
Aperitivo, feuilles de menthe, citron vert, sirop de piment, ginger ale.

ROMANE 9.5
Jus de pomme, jus d'ananas, purée de myrtille, feuille de menthe.

FRIZZY 9.5
Citron jaune, purée de yuzu, frizzante.

VIRGIN MOJITO 9.5
Jus de pomme, sucre de canne, citron vert, eau pétillante, feuille de menthe.

LE POSTIER 9.5
Sirop de violette, citron jaune, pétillant naturel sans alcool, feuille de menthe.

LE BÛCHER 9.5
Sirop de piment, ginger ale, citron vert.

L'ÉTINCELLE 9.5
Jus d'orange, Ginger ale, citron vert, sirop de grenadine.

COLD BREW TONIC & SPICE 9.5
Café, sirop de vanille ou sirop cannelle, citron jaune, tonic.

ICONIX 9.5
Sirop d'orgeat, jus d'ananas, citron vert, eau pétillante, noix de muscade.

SOFTS

COCA-COLA / ZÉRO 33cl 6

EAU GAZEUSE ABATILLES ..... 5 / 6.5
33cl / 50cl

EAU PLATE ABATILLES 50cl 6
Sirop +0,50€. Au choix : menthe, orange, gingembre, citron, fraise.

GINGER ALE/TONIC FEVER-TREE 20cl 5

LIMONADE UMA 25cl 6

UMA VERT BIO 25cl 6
Thé vert glacé, basilic, citron de Sicile et miel.

UMA ROUGE BIO 25cl 6
Kombucha glacé, cannelle, pêche de vigne et citron.

ORANGEADE UMA 33cl 6.5
Écorces d'orange et mandarine, sirop d'agave, jus de citron.

KOMBUCHA VIVANT 27.5cl 7

CITRONNADE MAISON 27.5cl 6

JUS ET NECTARS MARCEL BIO 25cl 6
Pomme, tomate, abricot ou ananas.

FRUITS PRESSÉS 25cl 7
Orange, citron ou pamplemousse.

COCKTAILS ALCOOL 4cl.

KIR 7
Vin blanc. Au choix : cassis, mûre ou pêche.

KIR ROYAL 13
Champagne. Au choix : cassis, mûre ou pêche.

COUPE DE CHAMPAGNE 12

SPRITZ 12
Aperol, Campari ou liqueur de sureau ou violette, prosecco, eau pétillante.

MOSCOW/LONDON/JAMAICAN MULE ... 12
Vodka, gin ou rhum ambré, citron vert, ginger ale.

NEGRONI 13
Gin, vermouth rouge et Campari.

MARGARITA CLASSIQUE 13
Tequila, Cointreau, citron vert et sucre de canne.

ESPRESSO MARTINI 13
Vodka, Kahlúa, espresso et sirop d'orgeat.

BLOODY MARY 13
Vodka, jus de tomate, Tabasco, sauce Worcestershire, sel de céleri, poivre.

SOUR 13
Bourbon ou amaretto, blanc d'œuf et citron jaune.

IZONI 13
Vodka, mezcal, sirop de piment, purée de myrtille, citron vert.

YUZIR 13
Tequila, liqueur de yuzu, Campari, citron vert et purée de yuzu.

DRY MARTINI 13
Vodka, vermouth blanc.

TI-PUNCH 9
Rhum ambré, citron vert, sucre de canne ou miel.

IRISH COFFEE 12
Café, whisky, chantilly et sucre.

GROG 12
Eau chaude, rhum ambré, miel et citron.

SPIRITUEUX 4cl. Soda +1€.

VODKA ZUBROWKA BIALA 11
RHUM DIPLOMATICO 12
TEQUILA JOSE CUERVO 11
BOURBON FOUR ROSES 11
WHISKY ROZELIEURES 12
SCOTCH WHISKY KNOCKANDO 14
GIN HENDRICK'S 12
AMARETTO DISARONNO 12
COGNAC HENNESSY 14
MEZCAL UNION 12
RICARD / PASTIS 3cl 5
VERMOUTH ROUGE OU BLANC DOLIN 6