GOOD FOOD

DRINKS / COFFEE

ALL DAY

Café de la Poste

7/7

ABIERTO TODO EL DÍA

8:00 - 00:00

Domingos: 8:00 - 17:00

@le_cafe_de_la_poste

124 rue de Turenne, 75003 Paris

Café de la Poste

GOOD FOOD
DRINKS / COFFEE
ALL DAY

7/7 ABIERTO TODO EL DÍA
9:00 - 22:30
Domingos: 9:30 - 16:00

Desayuno 12€ — Zumo de fruta natural + bebida caliente + cruasán

PLATO DEL DÍA 17€
Creado por nuestro chef
Plato del día + café
Hasta las 15:00 entre semana

BRUNCH Y HUEVOS

CROISSANT O PAIN AU CHOCOLAT (V) 3.5

TOSTADAS DE BAGUETTE TRADICIONAL (V) 4
Mantequilla y mermelada. *Pan sin gluten +1€.*

GRANOLA CASERA (V) 12
Skyr de granja y fruta de temporada: kiwi, manzana, plátano, frutos rojos...

TORTITAS CASERAS (V) 14
Plátano, arándanos y sirope de arce o chocolate o caramelo.

TORTITAS SALADAS (V) 16
Huevo frito, sirope de arce. A elegir: bacon, salmón ahumado o champiñones.

HUEVO PASADO POR AGUA (V) 5
Mantequilla y tiras de pan. *Pan sin gluten: +1€.*

HUEVOS DUROS ECOLÓGICOS (V) 7
Mayonesa casera.

HUEVOS FRITOS (V) 10
Servidos con ensalada verde.

HUEVOS BENEDICT O REVUELTOS (V) 17
Pan Pavé des Prés, puré de aguacate, ensalada, salsa Benedict. A elegir: bacon, salmón ahumado, halloumi. *Pan sin gluten +1€.*

TORTILLA DE JAMÓN Y EMMENTAL 16
Jamón Prince de Paris.

TORTILLA VERDE (V) 16
Brotes de espinaca, brócoli y feta.

Plato estrella
TARTINE DE LA POSTE (V) 16
Puré de aguacate, hierbas frescas, rábanos rosas. A elegir: bacon, salmón ahumado o champiñones. *Pan sin gluten +1€. Huevo escalfado +2€.*

ENSALADAS Y SOPAS

ENSALADA CÉSAR 19
Lechuga romana, brotes de espinaca, aguacate, picatostes, parmesano. A elegir: pollo marinado, empanado o halloumi. *Bacon +2€.*

Plato estrella
BOWL DE LA POSTE (V) 21
Brócoli, coliflor, boniato, edamame, verduras ralladas, quinoa, aguacate, huevo escalfado. A elegir: salmón, halloumi o pollo empanado.

BOWL DE ATÚN 21
Tataki de atún, arroz japonés, ensalada, aguacate, guisantes machacados, verduras ralladas, salsa yakitori.

SOPA DE CALABAZA (V) 11
Coco y curry.

SOPA DE CEBOLLA (V) 10
Gratinada.

PARA COMPARTIR

BOCADITOS DE POLLO EMPANADO 14
Salsa de mostaza y miel.

BURRATA (V) 15
200 g, aceite de oliva, flor de sal y pistachos.

TABLA DE EMBUTIDOS CORSOS 19

TABLA DE QUESOS 19

TABLA MIXTA 20

PATATAS FRITAS CASERAS (V) 7

PATATAS FRITAS CON TRUFA (V) 9

PLATOS

CROQUE DE LA POSTE 16
Jamón Prince de Paris y emmental. *Huevo frito +2€.*

GRILLED CHEESE (V) 16
Pan de campo, comté, manzana y cebolla caramelizadas, ensalada, salsa pesto.

CHEESEBURGER 20
Ternera, cheddar, tomate, pepinillos, cebolla caramelizada, patatas fritas caseras. *Bacon +2€.*

WRAP CÉSAR 19
Pollo, lechuga romana, parmesano, aguacate, tomate, cheddar, salsa César. Patatas fritas caseras.

WRAP VEGETARIANO (V) 19
Boniato, lechuga romana, parmesano, aguacate, tomate, salsa César, cheddar. Patatas fritas caseras.

CLUB SÁNDWICH DE POLLO 23
Pollo marinado, tomate, cheddar, Philadelphia, mayonesa crujiente, cilantro, guindilla verde. Patatas fritas y ensalada.

Plato estrella
COQUILLETTES CON TRUFA 24
Carpaccio de trufa de verano, jamón Prince de Paris, parmesano.

FIDEOS SALTEADOS CON POLLO O GAMBAS 22
Brócoli, puerro, cebolla roja, anacardos, sésamo, salsa agridulce casera.

ÑOQUIS CASEROS AL PESTO (V) 18
Rúcula, tomates cherry, piñones.

DAHL DE LENTEJAS ROJAS (V) 19
Huevo frito, champiñones, zanahoria, cebolla encurtida, arroz integral, yogur griego, coco.

CERDO DESHILACHADO MARINADO CON ESPECIAS 22
Verduras de temporada a la parrilla y puré casero del chef.

POSTRES

COOKIE DEL DÍA 6

COULANT DE CHOCOLATE 9

CRUMBLE 9
Con helado de vainilla y fruta de temporada.

SKYR DE GRANJA 5
Natural o +2€: sirope de arce, miel o mermelada.

TORRIJA DE BRIOCHE, HELADO DE VAINILLA 9

TARTA DE QUESO AL LIMÓN 9
Coulis de frutos rojos.

CAFÉ O TÉ GOURMAND 10
Helado de vainilla, tarta de queso, torrija de brioche, crumble.

(V) Vegetariano

Precios en euros, IVA y servicio incluidos. No se aceptan cheques. Pago con tarjeta mínimo 6€.
Información sobre alérgenos disponible bajo petición. *Origen de la carne: Francia (ternera), Alemania, Reino Unido. Agua del grifo gratuita.*
Prohibida la venta de alcohol a menores de 18 años.

Café de la Poste

BEBIDAS TODO EL DÍA **8:00 - 00:00**
Domingos 8:00 - 17:00

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO 2.8
Descafeinado o largo.

CORTADO 2.9

DOBLE ESPRESSO 5.1

CAFÉ LATTE 5.6

CAPUCHINO 6.1

CHOCOLATE CALIENTE 5.6

CAFÉ O CHOCOLATE VIENÉS 6.6

TÉ ECOLÓGICO 5.6
Earl Grey, Sencha o Rooibos.

INFUSIÓN ECOLÓGICA 5.6
A elegir: limón-jengibre o verbena-menta.

MOCHA 6.5

DIRTY CHAI 6.5

FLAT WHITE 6.5

CHAI LATTE ECOLÓGICO 7
Con bebida de avena.

MATCHA LATTE 6.5

LATTE DE UBE 6.5
Bebida de avena +0.5€.

BEBIDAS FRÍAS

CAFÉ HELADO 25cl 6.5

LATTE HELADO 25cl 6.5

CHAI HELADO ECOLÓGICO 25cl 6.5
Con bebida de avena.

MATCHA HELADO 25cl 6.5

UBE HELADO 25cl 6.5

CERVEZAS

25cl / 50cl

MARGUERITE RUBIA ..... 5.5 / 8

MARGUERITE ABADÍA (TRIPLE) ..... 5.5 / 9.5

MARGUERITE BLANCA (BOTELLA) 33cl 5

PANAME IPA ..... 5.5 / 9.5

PERONI NASTRO AZZURRO 0% 33cl 7
Sin alcohol.

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

CÓCTELES SIN ALCOHOL

IL FRIZZANTE 8.5
Spritz italiano sin alcohol, naranja, raíz de genciana, jengibre, mora, ruibarbo.

BITTER BLOOM 8.5
Aperitivo, hojas de menta, lima, sirope de guindilla, ginger ale.

ROMANE 9.5
Zumo de manzana, zumo de piña, puré de arándanos, hoja de menta.

FRIZZY 9.5
Limón, puré de yuzu, frizzante.

VIRGIN MOJITO 9.5
Zumo de manzana, azúcar de caña, lima, agua con gas, hoja de menta.

LE POSTIER 9.5
Sirope de violeta, limón, espumoso natural sin alcohol, hoja de menta.

LE BÛCHER 9.5
Sirope de guindilla, ginger ale, lima.

L'ÉTINCELLE 9.5
Zumo de naranja, ginger ale, lima, sirope de granadina.

COLD BREW TONIC & SPICE 9.5
Café, sirope de vainilla o de canela, limón, tónica.

ICONIX 9.5
Sirope de orgeat, zumo de piña, lima, agua con gas, nuez moscada.

REFRESCOS

COCA-COLA / ZERO 33cl 6

AGUA CON GAS ABATILLES ..... 5 / 6.5
33cl / 50cl

AGUA SIN GAS ABATILLES 50cl 6

GINGER ALE/TÓNICA FEVER-TREE 20cl 5

LIMONADA UMA 25cl 6

UMA VERT ECOLÓGICO 25cl 6
Té verde helado, albahaca, limón de Sicilia y miel.

UMA ROUGE ECOLÓGICO 25cl 6
Kombucha helada, canela, melocotón de viña y limón.

NARANJADA UMA 33cl 6.5
Piel de naranja y mandarina, sirope de agave, zumo de limón.

KOMBUCHA VIVANT 27.5cl 7

LIMONADA CASERA 27.5cl 6

ZUMOS Y NÉCTARES MARCEL ECOLÓGICOS 25cl 6
Manzana, tomate, albaricoque o piña.

ZUMO NATURAL EXPRIMIDO 25cl 7
Naranja, limón o pomelo.

CÓCTELES 4cl.

KIR 7
Vino blanco. A elegir: casis, mora o melocotón.

KIR ROYAL 13
Champán. A elegir: casis, mora o melocotón.

COPA DE CHAMPÁN 12

SPRITZ 12
Aperol, Campari o licor de saúco o violeta, prosecco, agua con gas.

MOSCOW/LONDON/JAMAICAN MULE 12
Vodka, ginebra o ron añejo, lima, ginger ale.

NEGRONI 13
Ginebra, vermut rojo y Campari.

MARGARITA CLÁSICA 13
Tequila, Cointreau, lima y azúcar de caña.

ESPRESSO MARTINI 13
Vodka, Kahlúa, espresso, sirope de orgeat.

BLOODY MARY 13
Vodka, zumo de tomate, Tabasco, salsa Worcestershire, sal de apio, pimienta.

SOUR 13
Bourbon o amaretto, clara de huevo y limón.

IZONI 13
Vodka, mezcal, sirope de guindilla, puré de arándanos, lima.

YUZIR 13
Tequila, licor de yuzu, Campari, lima y puré de yuzu.

DRY MARTINI 13
Vodka, vermut blanco.

TI-PUNCH 9
Ron añejo, lima, azúcar de caña o miel.

IRISH COFFEE 12
Café, whisky, nata montada y azúcar.

GROG 12
Agua caliente, ron añejo, miel y limón.

DESTILADOS 4cl. Refresco +1€.

VODKA ZUBROWKA BIALA 11
DIPLOMATICO RUM 12
TEQUILA JOSÉ CUERVO 11
BOURBON FOUR ROSES 11
WHISKY ROZELIEURES 12
SCOTCH WHISKY KNOCKANDO 14
HENDRICK'S GIN 12
AMARETTO DISARONNO 12
COGNAC HENNESSY 14
MEZCAL UNION 12
RICARD / PASTIS 3cl 5
VERMUT DOLIN ROJO O BLANCO 6

Café de la Poste

Carta de vinos

VINOS BLANCOS

	12cl	75cl
ORCHYS CHARDONNAY IGP PAYS D'OC - *Suave y fresco, con gran finura.*	7	29
CHENIN POSTEUR ECO ANJOU AOC · CHENIN - *Vivo y bien equilibrado.*	8	34
DOMAINE GUEGUEN PETIT CHABLIS AOC - *Fresco, suave y afrutado.*	9	38

VINOS ROSADOS

	12cl	75cl
DEMOISELLES SANS GÊNE ECO IGP MÉDITERRANÉE - *Crujiente, fresco y goloso.*	7	29
MINUTY, CÔTE PRESQU'ÎLE CÔTES DE PROVENCE AOP - *Un icono: franco y ácido.*	8	34

VINOS TINTOS

	12cl	75cl
HAMEAU DES OLLIEUX, CUVÉE ALICE ECO CORBIÈRES AOC - *Redondo, carnoso y con cuerpo.*	6	29
LES PAS PERDUS · NO SO2 BROUILLY AOP - *Crujiente y suave.*	8	34
MILLEBUIS PINOT NOIR BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP - *Una expresión golosa del pinot noir.*	8	34
PIERRE LAURENT BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS AOC - *Nariz intensa, boca carnosa con una bonita frescura.*	9	38

VINOS DULCES

	12cl	75cl
DOMAINE DE MAOURIES, LES FRUITS ECO IGP CÔTES DE GASCOGNE - *Afrutado, con un dulzor equilibrado por notas cítricas.*	7	29

ESPUMOSOS

	12cl	75cl
THIERRY MASSIN, CONTRÉES BRUT CHAMPAGNE - *Notas de ciruela mirabel, almendra fresca y fruta blanca.*	12	75
DEI FORTI PROSECCO SPUMANTE DOC - *Fresco, sutil y equilibrado.*	8	40
FRENCH BLOOM ECO ESPUMOSO FRANCÉS SIN ALCOHOL - *Mineral, vivo y equilibrado.*	11	40

Precios en euros, IVA y servicio incluidos. Prohibida la venta de alcohol a menores de 18 años.