GOOD FOOD

DRINKS / COFFEE

ALL DAY

Café de la Poste

7/7

APERTO TUTTO IL GIORNO

8:00 - 00:00

Domenica: 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 APERTO TUTTO IL GIORNO
9:00 – 22:30
Domenica: 9:30 - 16:00

Colazione 12€
Spremuta di frutta fresca
+ bevanda calda + croissant

PIATTO DEL GIORNO 17€
Creato dal nostro chef
Piatto del giorno + caffè
Fino alle 15:00 nei giorni feriali

BRUNCH E UOVA

CROISSANT O PAIN AU CHOCOLAT (V) 3.5

TARTINE DI BAGUETTE TRADIZIONALE (V) 4
Burro e marmellata. *Pane senza glutine +1€.*

GRANOLA FATTA IN CASA (V) 12
Skyr di fattoria e frutta di stagione: kiwi, mela, banana, frutti rossi...

PANCAKE FATTI IN CASA (V) 14
Banana, mirtilli e sciroppo d'acero *o* cioccolato *o* caramello.

PANCAKE SALATI (V) 16
Uovo all'occhio di bue, sciroppo d'acero. A scelta: bacon, salmone affumicato o funghi.

UOVO ALLA COQUE (V) 5
Burro e mouillettes di pane. *Pane senza glutine: +1€.*

UOVA SODE BIOLOGICHE (V) 7
Maionese fatta in casa.

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE (V) 10
Servite con insalata verde.

UOVA ALLA BENEDICT O STRAPAZZATE (V) 17
Pane Pavé des Prés, purè di avocado, insalata, salsa Benedict. A scelta: bacon, salmone affumicato, halloumi. *Pane senza glutine +1€.*

OMELETTE PROSCIUTTO ED EMMENTAL 16
Prosciutto cotto Prince de Paris.

OMELETTE VERDE (V) 16
Spinacini, broccoli e feta.

Piatto signature
TARTINE DE LA POSTE (V) 16
Purè di avocado, erbe fresche, ravanelli. A scelta: bacon, salmone affumicato o funghi. *Pane senza glutine +1€. Uovo in camicia +2€.*

INSALATE E ZUPPE

INSALATA CAESAR 19
Lattuga romana, spinacini, avocado, crostini, parmigiano. A scelta: pollo marinato, impanato o halloumi. *Bacon +2€.*

Piatto signature
BOWL DE LA POSTE (V) 21
Broccoli, cavolfiore, patata dolce, edamame, verdure grattugiate, quinoa, avocado, uovo in camicia. A scelta: salmone, halloumi o pollo impanato.

TUNA BOWL 21
Tataki di tonno, riso giapponese, insalata, avocado, purè di piselli, verdure grattugiate, salsa yakitori.

ZUPPA DI ZUCCA (V) 11
Cocco e curry.

ZUPPA DI CIPOLLE (V) 10
Gratinata.

DA CONDIVIDERE

BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI 14
Salsa senape e miele.

BURRATA (V) 15
200 g, olio d'oliva, fior di sale e pistacchi.

TAGLIERE DI SALUMI CORSI 19

TAGLIERE DI FORMAGGI 19

TAGLIERE MISTO 20

PATATINE FATTE IN CASA (V) 7

PATATINE AL TARTUFO (V) 9

PIATTI

CROQUE DE LA POSTE 16
Prosciutto cotto Prince de Paris ed emmental. *Uovo all'occhio di bue +2€.*

GRILLED CHEESE (V) 16
Pane casereccio, comté, mele e cipolle caramellate, insalata, salsa al pesto.

CHEESEBURGER 20
Manzo, cheddar, pomodoro, cetriolini, cipolle caramellate, patatine fatte in casa. *Bacon +2€.*

WRAP CAESAR 19
Pollo, lattuga romana, parmigiano, avocado, pomodori, cheddar, salsa Caesar. Patatine fatte in casa.

WRAP VEGETARIANO (V) 19
Patata dolce, lattuga romana, parmigiano, avocado, pomodori, salsa Caesar, cheddar. Patatine fatte in casa.

CLUB SANDWICH AL POLLO 23
Pollo marinato, pomodoro, cheddar, Philadelphia, maionese croccante, coriandolo, peperoncino verde. Patatine e insalata.

Piatto signature
COQUILLETTES AL TARTUFO 24
Carpaccio di tartufo estivo, prosciutto cotto Prince de Paris, parmigiano.

NOODLES SALTATI CON POLLO O GAMBERI 22
Broccoli, porro, cipolla rossa, anacardi, sesamo, salsa agrodolce fatta in casa.

GNOCCHI FATTI IN CASA AL PESTO (V) 18
Rucola, pomodorini, pinoli.

DAHL DI LENTICCHIE ROSSE (V) 19
Uovo all'occhio di bue, funghi, carote, cipolle in agrodolce, riso integrale, yogurt greco, cocco.

PULLED PORK MARINATO ALLE SPEZIE 22
Verdure di stagione grigliate e purè fatto in casa dello chef.

DOLCI

COOKIE DEL GIORNO 6

TORTINO AL CIOCCOLATO 9

CRUMBLE 9
Con gelato alla vaniglia e frutta di stagione.

SKYR DI FATTORIA 5
Naturale o +2€: sciroppo d'acero, miele o marmellata.

BRIOCHE FRENCH TOAST, GELATO ALLA VANIGLIA 9

CHEESECAKE AL LIMONE 9
Coulis di frutti rossi.

CAFFÈ O TÈ GOURMAND 10
Gelato alla vaniglia, cheesecake, brioche French toast, crumble.

Prezzi in euro, IVA e servizio inclusi. Assegni non accettati. Carta minimo 6€.
Informazioni sugli allergeni disponibili su richiesta. *Origine delle carni: Francia (manzo), Germania, Regno Unito. Acqua del rubinetto gratuita.*
Vietata la vendita di alcolici ai minori di 18 anni.

(V) Vegetariano

Café de la Poste

BEVANDE TUTTO IL GIORNO **8:00 - 00:00**
Domenica 8:00 - 17:00

BEVANDE CALDE

ESPRESSO 2.8
Decaffeinato o lungo.

MACCHIATO 2.9

DOPPIO ESPRESSO 5.1

CAFFELLATTE 5.6

CAPPUCCINO 6.1

CIOCCOLATA CALDA 5.6

CAFFÈ O CIOCCOLATA VIENNESE 6.6

TÈ BIOLOGICO 5.6
Earl Grey, Sencha o Rooibos.

TISANE BIOLOGICHE 5.6
A scelta: limone-zenzero o verbena-menta.

MOCHA 6.5

DIRTY CHAI 6.5

FLAT WHITE 6.5

CHAI LATTE BIOLOGICO 7
Con bevanda all'avena.

MATCHA LATTE 6.5

LATTE ALL'UBE 6.5
Bevanda all'avena +0.5€.

BEVANDE FREDDE

CAFFÈ FREDDO 25cl 6.5

LATTE FREDDO 25cl 6.5

CHAI FREDDO BIOLOGICO 25cl 6.5
Con bevanda all'avena.

MATCHA FREDDO 25cl 6.5

UBE FREDDO 25cl 6.5

BIRRE

25cl / 50cl

MARGUERITE BIONDA ..... 5.5 / 8

MARGUERITE D'ABBAZIA (TRIPLE) ..... 5.5 / 9.5

MARGUERITE BIANCA (BOTTIGLIA) 33cl 5

PANAME IPA ..... 5.5 / 9.5

PERONI NASTRO AZZURRO 0% 33cl 7
Analcolica.

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

COCKTAIL ANALCOLICI

IL FRIZZANTE 8.5
Spritz italiano analcolico, arancia, radice di genziana, zenzero, mora, rabarbaro.

BITTER BLOOM 8.5
Aperitivo, foglie di menta, lime, sciroppo al peperoncino, ginger ale.

ROMANE 9.5
Succo di mela, succo d'ananas, purea di mirtilli, foglia di menta.

FRIZZY 9.5
Limone, purea di yuzu, frizzante.

VIRGIN MOJITO 9.5
Succo di mela, zucchero di canna, lime, acqua frizzante, foglia di menta.

LE POSTIER 9.5
Sciroppo di violetta, limone, spumante naturale analcolico, foglia di menta.

LE BÛCHER 9.5
Sciroppo al peperoncino, ginger ale, lime.

L'ÉTINCELLE 9.5
Succo d'arancia, ginger ale, lime, sciroppo di granatina.

COLD BREW TONIC & SPICE 9.5
Caffè, sciroppo alla vaniglia o alla cannella, limone, acqua tonica.

ICONIX 9.5
Sciroppo d'orzata, succo d'ananas, lime, acqua frizzante, noce moscata.

BIBITE

COCA-COLA / ZERO 33cl 6

ACQUA FRIZZANTE ABATILLES ..... 5 / 6.5
33cl / 50cl

ACQUA NATURALE ABATILLES 50cl 6

GINGER ALE/TONICA FEVER-TREE 20cl 5

LIMONATA UMA 25cl 6

UMA VERT BIOLOGICO 25cl 6
Tè verde freddo, basilico, limone di Sicilia e miele.

UMA ROUGE BIOLOGICO 25cl 6
Kombucha fredda, cannella, pesca di vigna e limone.

ARANCIATA UMA 33cl 6.5
Scorze d'arancia e mandarino, sciroppo d'agave, succo di limone.

KOMBUCHA VIVANT 27.5cl 7

LIMONATA FATTA IN CASA 27.5cl 6

SUCCHI E NETTARI MARCEL BIOLOGICI 25cl 6
Mela, pomodoro, albicocca o ananas.

SPREMUTA FRESCA 25cl 7
Arancia, limone o pompelmo.

COCKTAIL 4cl.

KIR 7
Vino bianco. A scelta: cassis, mora o pesca.

KIR ROYAL 13
Champagne. A scelta: cassis, mora o pesca.

COPPA DI CHAMPAGNE 12

SPRITZ 12
Aperol, Campari o liquore di sambuco o violetta, prosecco, acqua frizzante.

MOSCOW/LONDON/JAMAICAN MULE 12
Vodka, gin o rum invecchiato, lime, ginger ale.

NEGRONI 13
Gin, vermouth rosso e Campari.

MARGARITA CLASSICO 13
Tequila, Cointreau, lime e zucchero di canna.

ESPRESSO MARTINI 13
Vodka, Kahlúa, espresso, sciroppo d'orzata.

BLOODY MARY 13
Vodka, succo di pomodoro, Tabasco, salsa Worcestershire, sale di sedano, pepe.

SOUR 13
Bourbon o amaretto, albume e limone.

IZONI 13
Vodka, mezcal, sciroppo al peperoncino, purea di mirtilli, lime.

YUZIR 13
Tequila, liquore allo yuzu, Campari, lime e purea di yuzu.

DRY MARTINI 13
Vodka, vermouth bianco.

TI-PUNCH 9
Rum invecchiato, lime, zucchero di canna o miele.

IRISH COFFEE 12
Caffè, whisky, panna montata e zucchero.

GROG 12
Acqua calda, rum invecchiato, miele e limone.

DISTILLATI 4cl. Mixer +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

VERMOUTH DOLIN ROSSO O BIANCO 6

Café de la Poste

Carta dei vini

VINI BIANCHI

	12cl	75cl
ORCHYS CHARDONNAY	7	29
IGP PAYS D'OC – *Morbido e fresco, di grande finezza.*		
CHENIN POSTEUR BIO	8	34
ANJOU AOC · CHENIN – *Vivace e ben equilibrato.*		
DOMAINE GUEGUEN	9	38
PETIT CHABLIS AOC – *Fresco, morbido e fruttato.*		

VINI ROSATI

	12cl	75cl
DEMOISELLES SANS GÊNE BIO	7	29
IGP MÉDITERRANÉE – *Croccante, fresco e goloso.*		
MINUTY, CÔTE PRESQU'ÎLE	8	34
CÔTES DE PROVENCE AOP – *Un'icona: franco e sapido.*		

VINI ROSSI

	12cl	75cl
HAMEAU DES OLLIEUX, CUVÉE ALICE BIO	6	29
CORBIÈRES AOC – *Rotondo, polposo e pieno.*		
LES PAS PERDUS · NO SO2	8	34
BROUILLY AOP – *Croccante e morbido.*		
MILLEBUIS PINOT NOIR	8	34
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP – *Un'espressione golosa del pinot nero.*		
PIERRE LAURENT	9	38
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS AOC – *Naso intenso, bocca polposa con una bella freschezza.*		

VINI DOLCI

	12cl	75cl
DOMAINE DE MAOURIES, LES FRUITS BIO	7	29
IGP CÔTES DE GASCOGNE – *Fruttato, dolcezza bilanciata da note di agrumi.*		

BOLLICINE

	12cl	75cl
THIERRY MASSIN, CONTRÉES BRUT	12	75
CHAMPAGNE – *Note di mirabella, mandorla fresca e frutta bianca.*		
DEI FORTI	8	40
PROSECCO SPUMANTE DOC – *Fresco, sottile ed equilibrato.*		
FRENCH BLOOM BIO	11	40
BOLLICINA FRANCESE ANALCOLICA – *Minerale, vivace ed equilibrato.*		

Prezzi in euro, IVA e servizio inclusi. Vietata la vendita di alcolici ai minori di 18 anni.