GOOD FOOD

DRINKS / COFFEE

ALL DAY

Café de la Poste

7/7

ABERTO TODO O DIA

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 ABERTO TODO O DIA
9:00 – 22:30
Domingos: 9:30 - 16:00

Pequeno-almoço 12€
Sumo de fruta natural
+ bebida quente + croissant

PRATO DO DIA 17€
Criado pelo nosso chef
Prato do dia + café
Até às 15:00 nos dias úteis

BRUNCH E OVOS

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT (V) 3.5

TOSTAS DE BAGUETE TRADICIONAL (V) 4
Manteiga e compota. *Pão sem glúten +1€.*

GRANOLA CASEIRA (V) 12
Skyr de quinta e fruta da época: kiwi, maçã, banana, frutos vermelhos...

PANQUECAS CASEIRAS (V) 14
Banana, mirtilos e xarope de ácer *ou* chocolate *ou* caramelo.

PANQUECAS SALGADAS (V) 16
Ovo estrelado, xarope de ácer. À escolha: bacon, salmão fumado ou cogumelos.

OVO QUENTE (V) 5
Manteiga e tiras de pão. *Pão sem glúten: +1€.*

OVOS COZIDOS BIOLÓGICOS (V) 7
Maionese caseira.

OVOS ESTRELADOS (V) 10
Servidos com salada verde.

OVOS BENEDICT OU MEXIDOS (V) 17
Pão Pavé des Prés, puré de abacate, salada, molho Benedict. À escolha: bacon, salmão fumado, halloumi. *Pão sem glúten +1€.*

OMELETE DE FIAMBRE E EMMENTAL 16
Fiambre Prince de Paris.

OMELETE VERDE (V) 16
Rebentos de espinafre, brócolos e feta.

Prato de assinatura

TARTINE DE LA POSTE (V) 16
Puré de abacate, ervas frescas, rabanetes. À escolha: bacon, salmão fumado ou cogumelos. *Pão sem glúten +1€. Ovo escalfado +2€.*

SALADAS E SOPAS

SALADA CÉSAR 19
Alface romana, rebentos de espinafre, abacate, croutons, parmesão. À escolha: frango marinado, panado ou halloumi. *Bacon +2€.*

Prato de assinatura

BOWL DE LA POSTE (V) 21
Brócolos, couve-flor, batata-doce, edamame, legumes ralados, quinoa, abacate, ovo escalfado. À escolha: salmão, halloumi ou frango panado.

BOWL DE ATUM 21
Tataki de atum, arroz japonês, salada, abacate, puré de ervilhas, legumes ralados, molho yakitori.

SOPA DE ABÓBORA (V) 11
Coco e caril.

SOPA DE CEBOLA (V) 10
Gratinada.

PARA PARTILHAR

PEDAÇOS DE FRANGO PANADO 14
Molho de mostarda e mel.

BURRATA (V) 15
200 g, azeite, flor de sal e pistácios.

TÁBUA DE ENCHIDOS CORSOS 19

TÁBUA DE QUEIJOS 19

TÁBUA MISTA 20

BATATAS FRITAS CASEIRAS (V) 7

BATATAS FRITAS COM TRUFA (V) 9

PRATOS

CROQUE DE LA POSTE 16
Fiambre Prince de Paris e emmental. *Ovo estrelado +2€.*

GRILLED CHEESE (V) 16
Pão rústico, comté, maçã e cebola caramelizadas, salada, molho pesto.

CHEESEBURGER 20
Carne de vaca, cheddar, tomate, pickles, cebola caramelizada, batatas fritas caseiras. *Bacon +2€.*

WRAP CÉSAR 19
Frango, alface romana, parmesão, abacate, tomate, cheddar, molho César. Batatas fritas caseiras.

WRAP VEGETARIANO (V) 19
Batata-doce, alface romana, parmesão, abacate, tomate, molho César, cheddar. Batatas fritas caseiras.

CLUB SANDWICH DE FRANGO 23
Frango marinado, tomate, cheddar, Philadelphia, maionese crocante, coentros, malagueta verde. Batatas fritas e salada.

Prato de assinatura

COQUILLETTES COM TRUFA 24
Carpaccio de trufa de verão, fiambre Prince de Paris, parmesão.

NOODLES SALTEADOS COM FRANGO OU CAMARÃO 22
Brócolos, alho-francês, cebola roxa, cajus, sésamo, molho agridoce caseiro.

GNOCCHI CASEIROS COM PESTO (V) 18
Rúcula, tomate-cereja, pinhões.

DAHL DE LENTILHAS VERMELHAS (V) 19
Ovo estrelado, cogumelos, cenoura, cebola em pickle, arroz integral, iogurte grego, coco.

PORCO DESFIADO MARINADO COM ESPECIARIAS 22
Legumes da época grelhados e puré caseiro do chef.

SOBREMESAS

COOKIE DO DIA 6

FONDANT DE CHOCOLATE 9

CRUMBLE 9
Com gelado de baunilha e fruta da época.

SKYR DE QUINTA 5
Natural *ou* +2€: xarope de ácer, mel ou compota.

RABANADA DE BRIOCHE, GELADO DE BAUNILHA 9

CHEESECAKE DE LIMÃO 9
Coulis de frutos vermelhos.

CAFÉ OU CHÁ GOURMAND 10
Gelado de baunilha, cheesecake, rabanada de brioche, crumble.

Preços em euros, IVA e serviço incluídos. Não aceitamos cheques. Pagamento com cartão mínimo 6€.
Informação sobre alergénios disponível a pedido. *Origem da carne: França (vaca), Alemanha, Reino Unido. Água da torneira gratuita.*
É proibida a venda de álcool a menores de 18 anos.

(V) Vegetariano

Café de la Poste

BEBIDAS TODO O DIA **8:00 - 00:00**
Domingos 8:00 - 17:00

BEBIDAS QUENTES

ESPRESSO 2.8
Descafeinado ou longo.

PINGADO 2.9

ESPRESSO DUPLO 5.1

CAFÉ LATTE 5.6

CAPPUCCINO 6.1

CHOCOLATE QUENTE 5.6

CAFÉ OU CHOCOLATE VIENENSE 6.6

CHÁ BIOLÓGICO 5.6
Earl Grey, Sencha ou Rooibos.

INFUSÕES BIOLÓGICAS 5.6
À escolha: limão-gengibre ou verbena-menta.

MOCHA 6.5

DIRTY CHAI 6.5

FLAT WHITE 6.5

CHAI LATTE BIOLÓGICO 7
Com bebida de aveia.

MATCHA LATTE 6.5

LATTE DE UBE 6.5
Bebida de aveia +0.5€.

BEBIDAS FRIAS

CAFÉ GELADO 25cl 6.5

LATTE GELADO 25cl 6.5

CHAI GELADO BIOLÓGICO 25cl 6.5
Com bebida de aveia.

MATCHA GELADO 25cl 6.5

UBE GELADO 25cl 6.5

CERVEJAS

25cl / 50cl

MARGUERITE LOURA ..... 5.5 / 8

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

MARGUERITE BRANCA (GARRAFA) 33cl 5

PANAME IPA ..... 5.5 / 9.5

PERONI NASTRO AZZURRO 0% 33cl 7
Sem álcool.

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

COCKTAILS SEM ÁLCOOL

IL FRIZZANTE 8.5
Spritz italiano sem álcool, laranja, raiz de genciana, gengibre, amora, ruibarbo.

BITTER BLOOM 8.5
Aperitivo, folhas de hortelã, lima, xarope de malagueta, ginger ale.

ROMANE 9.5
Sumo de maçã, sumo de ananás, puré de mirtilo, folha de hortelã.

FRIZZY 9.5
Limão, puré de yuzu, frizzante.

VIRGIN MOJITO 9.5
Sumo de maçã, açúcar de cana, lima, água com gás, folha de hortelã.

LE POSTIER 9.5
Xarope de violeta, limão, espumante natural sem álcool, folha de hortelã.

LE BÛCHER 9.5
Xarope de malagueta, ginger ale, lima.

L'ÉTINCELLE 9.5
Sumo de laranja, ginger ale, lima, xarope de granadina.

COLD BREW TONIC & SPICE 9.5
Café, xarope de baunilha ou de canela, limão, água tónica.

ICONIX 9.5
Xarope de orgeat, sumo de ananás, lima, água com gás, noz-moscada.

REFRIGERANTES

COCA-COLA / ZERO 33cl 6

ÁGUA COM GÁS ABATILLES ..... 5 / 6.5
33cl / 50cl

ÁGUA SEM GÁS ABATILLES 50cl 6

GINGER ALE/TÓNICA FEVER-TREE 20cl 5

LIMONADA UMA 25cl 6

UMA VERT BIOLÓGICO 25cl 6
Chá verde gelado, manjericão, limão da Sicília e mel.

UMA ROUGE BIOLÓGICO 25cl 6
Kombucha gelada, canela, pêssego de vinha e limão.

LARANJADA UMA 33cl 6.5
Casca de laranja e tangerina, xarope de agave, sumo de limão.

KOMBUCHA VIVANT 27.5cl 7

LIMONADA CASEIRA 27.5cl 6

SUMOS E NÉCTARES MARCEL BIOLÓGICOS 25cl 6
Maçã, tomate, alperce ou ananás.

SUMO NATURAL ESPREMIDO 25cl 7
Laranja, limão ou toranja.

COCKTAILS 4cl.

KIR 7
Vinho branco. À escolha: cassis, amora ou pêssego.

KIR ROYAL 13
Champanhe. À escolha: cassis, amora ou pêssego.

TAÇA DE CHAMPANHE 12

SPRITZ 12
Aperol, Campari ou licor de sabugueiro ou violeta, prosecco, água com gás.

MOSCOW/LONDON/JAMAICAN MULE 12
Vodka, gin ou rum envelhecido, lima, ginger ale.

NEGRONI 13
Gin, vermute tinto e Campari.

MARGARITA CLÁSSICA 13
Tequila, Cointreau, lima e açúcar de cana.

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

BLOODY MARY 13
Vodka, sumo de tomate, Tabasco, molho Worcestershire, sal de aipo, pimenta.

SOUR 13
Bourbon ou amaretto, clara de ovo e limão.

IZONI 13
Vodka, mezcal, xarope de malagueta, puré de mirtilo, lima.

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

DRY MARTINI 13
Vodka, vermute branco.

TI-PUNCH 9
Rum envelhecido, lima, açúcar de cana ou mel.

IRISH COFFEE 12
Café, whisky, chantilly e açúcar.

GROG 12
Água quente, rum envelhecido, mel e limão.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS 4cl. Refrigerante +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
VERMUTE DOLIN TINTO OU BRANCO 6

Café de la Poste

Carta de vinhos

VINHOS BRANCOS

	12cl	75cl
ORCHYS CHARDONNAY	7	29
IGP PAYS D'OC - *Suave e fresco, com grande finura.*		
CHENIN POSTEUR BIO	8	34
ANJOU AOC · CHENIN - *Vivo e bem equilibrado.*		
DOMAINE GUEGUEN	9	38
PETIT CHABLIS AOC - *Fresco, macio e frutado.*		

VINHOS ROSÉ

	12cl	75cl
DEMOISELLES SANS GÊNE BIO	7	29
IGP MÉDITERRANÉE - *Crocante, fresco e guloso.*		
MINUTY, CÔTE PRESQU'ÎLE	8	34
CÔTES DE PROVENCE AOP - *Um ícone: franco e ácido.*		

VINHOS TINTOS

	12cl	75cl
HAMEAU DES OLLIEUX, CUVÉE ALICE BIO	6	29
CORBIÈRES AOC - *Redondo, carnudo e encorpado.*		
LES PAS PERDUS · NO SO2	8	34
BROUILLY AOP - *Crocante e macio.*		
MILLEBUIS PINOT NOIR	8	34
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP - *Uma expressão gulosa do pinot noir.*		
PIERRE LAURENT	9	38
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS AOC - *Nariz intenso, boca carnuda com uma bela frescura.*		

VINHOS DOCES

	12cl	75cl
DOMAINE DE MAOURIES, LES FRUITS BIO	7	29
IGP CÔTES DE GASCOGNE - *Frutado, doçura equilibrada por notas cítricas.*		

ESPUMANTES

	12cl	75cl
THIERRY MASSIN, CONTRÉES BRUT	12	75
CHAMPAGNE - *Notas de ameixa mirabela, amêndoa fresca e fruta branca.*		
DEI FORTI	8	40
PROSECCO SPUMANTE DOC - *Fresco, subtil e equilibrado.*		
FRENCH BLOOM BIO	11	40
ESPUMANTE FRANCÊS SEM ÁLCOOL - *Mineral, vivo e equilibrado.*		

Preços em euros, IVA e serviço incluídos. É proibida a venda de álcool a menores de 18 anos.