



# À la carte aujourd'hui...

## LE BRUNCH DU DIMANCHE 25€

### VINS AU VERRE

■ BOURGOGNE AOC	17.4
Pinot Noir, Dom. Ponsard-Chevalier	
■ CÔTES DU ROUSSILLON AOC	6
Domaine Lafage	
■ IGP CÔTES DE GASCogne	6
Domaine de Mirail	
■ IGP PAYS D'OC	6
Chardonnay de la Chevalière Laroche	
■ CÔTES DE PROVENCE AOC	7.1
Domaine Valentine	
■ CÔTES DU ROUSSILLON AOC	6
Domaine Lafage	

Mini Salade Cæsar  
œufs brouillés à la truffe  
Fromage blanc, Granola  
Mini Tiramisu spéculos-nutella  
Pain perdu caramel beurre salé  
Salade de fruits frais  
Tartine de beurre, confiture  
Boisson chaude de votre choix  
Fruits pressés

### TOASTS ET PLANCHES

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE	14
"Maison Semenzin"	
LA PLANCHE MIXTE	18
fromages et charcuterie	
LA TARTINE	13
Monsieur ou Madame toast avec jambon blanc, emmental et salade verte (supp. œuf au plat +2.0)	
L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	16
"chantilly au wasabi"	

### LES ENTRÉES

La soupe à l'oignon crémeuse gratinée, croûtons	8.5
Les œufs bios, mayonnaise maison	7
Assiette de Pata Negra "Bellota" (70 grs env)	15
Foie gras de canard maison, chutneys aux pommes	14
toasts de pain d'épice	
Burrata au bouquet de roquettes et caviar d'aubergines	9.5
Croquette de chorizo et Comté, huile verte	7
Les 6 / 12 escargots sauvages	9 / 17
Tarama maison, toasts grillés	7

### LES SALADES GOURMANDES

St-Marcellin	16.5
mesclun, tomates, poulet, champignons de Paris, pommes sautées, St-Marcellin chaud	
Salade Cæsar	14.5
salade romaine, poulet, croûtons, copeaux de Parmesan, jaune d'œuf, radis, sauce caesar	
Mesange	15.5
œuf mollet, roquette, quinoa, brousse de brebis, pommes sautées, céréales	

### MENU ENFANT

10€

Steak haché, frites  
+ 1 boule de glace

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
La maison n'accepte plus les chèques.



Toutes nos recettes sont maison, élaborées à partir de produits frais.





SCAN ME AND GET  
OUR MENUS  
IN YOUR LANGUAGE

<b>EAUX MINÉRALES</b>	50cl	100cl
EVIAN, BADOIT	4.8	6.5

<b>BOISSONS CHAUDES</b>	
EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, ALLONGÉ	2.5
CAFÉ NOISETTE	2.6
DOUBLE EXPRESSO	4.2
CAFÉ CRÈME	4.5
CAFÉ FRAPPÉ	4
CAPPUCCINO	5.5
CHOCOLAT CHAUD	4.5
CHOCOLAT, CAFÉ VIENNOIS	5.5
LAIT CHAUD	4
THÉ VERT À LA MENTHE FRAÎCHE	5.5
THÉS MARIAGE FRÈRES	5.5
Earl grey french blue, vanille bourbon, thé vert fuji yama, orange ceylan, jasmin mandarin, casablanca	
INFUSIONS	4.4
Verveine, tilleul, verveine menthe, camomille	
GROG AU RHUM	6
IRISH COFFEE	9
VIN CHAUD À LA CANNELLE	5.5

<b>GLACES &amp; SORBETS</b>			
	x1	x2	x3
MAISON	4	6.5	9
"UNE GLACE À PARIS"			
Citron, fraise, framboise, caramel croquant, millefeuille, Tatin, vanille, chocolat, baba au rhum, pistache			

## LES PLATS

<b>Le cheeseburger du Poincaré</b>	16.5
cheddar, oignons frits, sucrine, sauce secrète, frites maison	
<b>Chicken burger du Poincaré</b>	16.5
poulet croustillant, cheddar, oignons frits, sucrine, sauce cocktail, frites maison	
<b>Bavette de bœuf "Angus"</b>	18
compotée d'oignon rouge, frites maison	
<b>Lasagne végétarienne</b>	sucrine 16
<b>Tartare de bœuf parmesan pesto</b>	frites maison 15
<b>Onglet de boeuf, sauce gorgonzola</b>	frites maison, salade verte 20
<b>Saucisse au couteau</b>	Purée maison et sa sauce a la graine de moutarde 19
<b>Filet de bar a la plancha</b>	sauce vierge, légumes grillée 20
<b>Côte de veau, sauce normande</b>	Linguines 19

## SÉLECTION DE FROMAGES FERMIERS

<b>Le panaché de fromages du Poincaré</b>	13
<b>La portion de fromage</b>	6.5

## LES DESSERTS MAISON

<b>Le café très gourmand</b>	8
<b>Le mythique tiramisu Speculoos-Nutella</b>	6.5
<b>Mille-feuilles vanille Bourbon</b>	8
<b>Nuage au chocolat et cacahuètes</b>	8
<b>Le cheesecake au citron vert, coulis de fruits rouges</b>	7
<b>Crème brûlée à la vanille</b>	7
<b>Mi-cuit au chocolat (8mn de cuisson)</b>	8
<b>Tarte au citron bergamote meringuée</b>	Hors-menu 9
<b>Le fromage blanc, coulis de fruits rouges ou miel</b>	6
<b>Pain perdu caramel beurre salé glace vanille</b>	8
<b>Coupe de fruits rouges</b>	7

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
La maison n'accepte plus les chèques.



Toutes nos recettes sont maison, élaborées à partir de produits frais.

