



# À la carte aujourd'hui...

## FORMULE DÉJEUNER

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **18€**

### VINS AU VERRE

■ BOURGOGNE AOC	17.4
Pinot Noir, Olivier Chanzy	
■ BORDEAUX AOC	6
Moulin de Labordes	
■ IGP CÔTES DE GASCogne	6
Domaine de Mirail, Colombar	
■ 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	

### TOASTS ET PLANCHES

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE	14
"Maison Sémenzin"	
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"	

### MENU ENFANT 10€

Steak haché, frites  
+ 1 boule de glace

#### ENTRÉE DU JOUR

Velouté de courgettes et chips de parmesan

#### PLAT DU JOUR

Choucroute au jarret  
pommes vapeurs

#### DESSERT DU JOUR

Au choix sur la carte sauf "Hors Menu"  
Café gourmand ou Glaces, supp. +2€

### LES ENTRÉES

La soupe à l'oignon crémeuse gratinée, croûtons	8.5
Les œufs bio, mayonnaise maison	7
Assiette de Pata Negra "Bellota" (70 grs env)	15
Foie gras de canard maison, chutney aux pommes	14
toasts de pain d'épice	
Croquette de chorizo et Comté, huile verte	7
Les 6 / 12 escargots sauvages	9 / 17
Croustillant de boudin aux pommes	7
Tarama maison et ses toasts	8

### LES SALADES GOURMANDES

Salade Mékong	16.5
Choux chinois, carottes râpées, navet, pomme fruit, vermicelle de soja, radis, coriandre, sésame noir, saumon mariné	
Salade Cæsar	14.5
salade romaine, poulet, croûtons, parmesan, jaune d'œuf, radis, sauce Caesar	
Salade Bergère et ses pommes sautées	16.5
mesclun, tomates cerise, jambon de pays, 3 toasts au fromage (cantal, mozza, chèvre)	

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

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, ALLONGÉ	2.6
CAFÉ NOISETTE	2.6
DOUBLE EXPRESSO	4.3
CAFÉ CRÈME	4.6
CAFÉ FRAPPÉ	4
CAPPUCCINO	5.5
CHOCOLAT CHAUD	4.5
CHOCOLAT, CAFÉ VIENNOIS	5.5
LAIT CHAUD	4
THÉ VERT À LA MENTHE FRAÎCHE	5.6
THÉS MARIAGE FRÈRES	5.5
Earl grey french blue, vanille bourbon, thé vert fuji yama, orange ceylan, jasmin mandarin, casablanca	
INFUSIONS	4.7
Verveine, tilleul, verveine menthe, camomille	
GROG AU RHUM	6
IRISH COFFEE	9
VIN CHAUD À LA CANNELLE	5.5

## GLACES & SORBETS

	x1	x2	x3
<b>MAISON</b>	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
Bœuf, 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, pesto parmesan</b>	frites maison, salade verte 15
<b>Tagliatelle à la Carbonara, tuiles de parmesan</b>	18
<b>Côte de cochon fermiere marinée au yaourt grec</b>	purée maison 21
<b>Faux filet SALERS, sauce au poivre</b>	pommes grenailles, haricots verts 22
<b>Steak d'espadon, beurre blanc</b>	légumes grillés 22

## 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>Tarte au citron, agrumes et meringue</b>	"Hors-menu" 9
<b>Le café très gourmand</b>	8
<b>Le mythique tiramisu Speculoos-Nutella</b>	6.5
<b>Le cheesecake au citron vert, coulis de fruits rouges</b>	7
<b>Mi-cuit au chocolat (8mn de cuisson)</b>	8
<b>Le fromage blanc, coulis de fruits rouges ou miel</b>	6
<b>Pain perdu caramel beurre salé glace vanille</b>	8
<b>Mousse au chocolat maison</b>	8
<b>Crème brûlée à la vanille</b>	7
<b>Crumble aux pommes</b>	8
<b>Mille-feuilles à la vanille</b>	8

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.

