



À la carte aujourd'hui...

FORMULE DÉJEUNER

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

VINS AU VERRE

■ BOURGOGNE AOC	14.4
Pinot Noir, Dom. Ponsard-Chevalier	
■ EL CHOCOLATERO	5.5
Vins Espagnol	
■ 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	

ENTRÉE DU JOUR

Velouté de patates douces

PLAT DU JOUR

Filet mignon de porc mariné

Purée de poireaux et topinambour

DESSERT DU JOUR

Au choix sur la carte sauf "Hors Menu"

Café gourmand ou Glaces, supp. +2€

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"	

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

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

Croustillant de boudin aux pommes 7

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)

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

EAUX MINÉRALES	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
MAISON	4	6.5	9
"UNE GLACE À PARIS"			
Citron, fraise, framboise, caramel croquant, millefeuille, Tatin, vanille, chocolat, baba au rhum, pistache			

LES PLATS

Le cheeseburger du Poincaré	16.5
Bœuf, cheddar, oignons frits, sucrine, sauce secrète, frites maison	
Chicken burger du Poincaré	16.5
poulet croustillant, cheddar, oignons frits, sucrine, sauce cocktail, frites maison	
Bavette de bœuf "Angus"	18
compotée d'oignon rouge, frites maison	
Lasagne végétarienne	sucrine 16
Tartare de bœuf cantal, miel et noix	frites maison 15
Linguine aux girolles et tuile de parmesan	17
Souris d'Agneau et son jus	Aligot 22
Filet de bar, beurre blanc citronnelle	légumes grillés 22
Saucisse au couteau de chez Tribolet, sauce moutarde	purée maison 22
Coeur de rumsteak de Salers, sauce au poivre	frites maison, salade verte 22

SÉLECTION DE FROMAGES FERMIERS

Le panaché de fromages du Poincaré	13
La portion de fromage	6.5

LES DESSERTS MAISON

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

