

**LE POULBOT**

**SUR PLACE**



**M E  
N U**

**BEST SELLER**

**COCKTAIL LE POULBOT  
BY  
@LAMELANGERIE.PARIS**

**SOUPE A L'OIGNON  
ONION SOUP**

**ESCARGOTS FACON  
POULBOT  
POULBOT-STYLE SNAIL**

**CONFIT & FRITES  
MAISON  
DUCK CONFIT &  
HOMEMADE  
FRIES**

**CRÈME BRULÉE  
FÈVE DE TONKA  
ET FRAMBOISE  
TONKA BEANS  
AND RASPBERRY  
CREME BRULEE**

***TOUS LES PRIX  
SONT NETS ET EN  
EUROS***

# LE POULBOT

SUR PLACE



ME  
NU

## VINS ROUGES/RED WINE

VERRE 14 CL      BOUTEILLE

LE POULBOT - PINOT NOIR IGP



7.5

36

CÔTE DU RHÔNE - DOMAINE  
DU JAS - IGP

8.5

42

BORDEAUX MERLOT EDOUARD  
DE FONTBONNE 2016- IGP

8

38

VIN CHAUD (WINTER)

6

# LE POULBOT

SUR PLACE



ME  
NU

## VINS ROSÉS/ROSE WINE

VERRE 14 CL    BOUTEILLE

LE POULBOT-PAYS D'OC-IGP



7.5

36

## VINS BLANCS/WHITE WINE

DOMAINE DU PETIT CLOCHER-  
SAUVIGNON-IGP

8

38

LE POULBOT - CHARDONAY  
BIO-IGP



7.5

36

## CHAMPAGNES

PIERRE  
MIGNON-BRUT  
GRANDE  
RESERVE

14

65

# LE POULBOT

SUR PLACE



ME  
NU

## BIÈRES ARTISANALES & CIDRES/**CRAFT BEER & CIDERS**

	25CL	50CL
KLOSTER	6	11
IPA VACHE A LAIT	7.5	13
BLANCHE/WHITE GIVREE	7.5	13
CIDRE	6	

## APÉRITIFS

RICARD 2CL	4.5	PORTO 5CL	7
MARTINI 5CL	7	KIR 12CL	7,5
CAMPARI 5CL	7	KIR ROYAL 12CL	14.5

## COCKTAILS 25CL/ALCOOL 4CL

SPRITZ LE POULBOT/ SPRITZ/ CAMPARI	14,5	LE POULBOT VODKA, CITRON VERT, COULIS PASSION MAISON	13.5
CAÏPIRINHA/PASSION /FRUITS ROUGES	12	CUBA LIBRE RHUM, COCA, CITRON	12
GIN TONIC	12	MOJITO/PASSION /FRUITS ROUGES	12
		MOJITO/CAÏPI SANS ALCOOL	8

# LE POULBOT

SUR PLACE



ME  
NU

## BOISSONS CHAUDES/HOT DRINK

CAFÉ EXPRESSO	3.5	CAPPUCINO	6
DOUBLE EXPRESSO	5	CHOCOLAT CHAUD	6
CAFÉ NOISETTE	4	THÉ / TEA	6
CAFÉ LIEGEOIS	7,5	CHOCOLAT LIEGEOIS	7,5

## BOISSONS FRAICHES/FRESH DRINKS

CAFÉ FRAPPÉ	6	COCA, COCA ZERO	6.5
LIMONADE	6.5	SCHWEPPE	6.5
SIROP À L'EAU	4.5	FUZE TEA	6.5
DIABOLO	7	FANTA	6.5
JUS BIO	6.5	VERRE EAU GAZEUSE	5.5
<small>ORANGE/ANANAS/POMME</small>			

## EAU/WATER

EAU GAZEUSE/SPARKLING WATER 75CL	7
EAU PLATE/STILL WATER 75CL	5

## ALCOOLS

JB 4CL	8	DIPLOMATICO 4CL	9
BULLEIT BOURBON 4CL	8	HAVANA CLUB 4CL	8
NIKKA 4CL	10	LIQUEUR DE CITRON ARTISANALE FR 4CL	10
GIN 4CL	7		
COGNAC 4CL	10	POIRE ARTISANALE FR 4CL	12
ARMAGNAC 4CL	10	GET 27 4CL	7

# LE POULBOT

SUR PLACE



ME  
NU

## ENTRÉES/STARTERS

SOUPE A L'OIGNON 12.5  
GRATINÉE  
ONION SOUP

SALADE GOURMANDE 15.5  
FAÇON POULBOT :  
POMME DE TERRE  
SAUTEES, GESIERS DE  
POULET,  
CHAMPIGNONS,  
POMME FRUIT  
POULBOT SALAD:  
POTATOES, CHICKEN  
GIZZARDS,  
MUSHROOMS, APPLE

BURRATA CREMEUSE, 14.5  
TOMATES RÔTIÉS, AIL  
ET BASILIC  
CREAMY BURRATA,  
ROASTED TOMATOES,  
GARLIC AND BASIL

ESCARGOTS DU CHEF  
FACON POULBOT  
POULBOT-STYLE SNAIL  
6 PIECES 15.5  
12 PIECES 20.5

CEVICHE DU JOUR 14.5  
CEVICHE (RAW FISH)

RILLETES DE COCHON 9,5  
TRADITIONNELLES  
TRADITIONAL  
TRILLETTE OF PORC

FOIE GRAS DU SUD 24  
OUEST, CHUTNEY ET  
TOASTS DORES

## PLANCHE/BOARD

CHARCUTERIE FINE 22  
SELECTION  
MIXTE 22

FROMAGE AFFINÉS 22  
BLEU, BREBIS, SAINT  
MARCELIN

# LE POULBOT

SUR PLACE



ME  
NU

## PLATS/MAIN DISHES

AUBERGINE RÔTIE 22.5  
GARNIE DE QUINOA,  
CREME ACIDULEE ET  
LEGUMES RÔTIS  
ROASTED EGGPLANT  
STUFFED WITH QUINOA,  
ACIDULATED CREAM AND  
ROASTED VEGETABLES

SALADE POULBOT : 22.5  
POMME DE TERRE  
SAUTEES, GESIERS  
DE POULET,  
CHAMPIGNONS,  
FRUITS  
POULBOT SALAD:  
POTATOES,  
CHICKEN  
GIZZARDS,  
MUSHROOMS,  
FRUITS

PIÈCE DE BŒUF 29.5  
GRILLÉE BEURRE  
MAITRE D'HÔTEL &  
FRITES MAISON  
GRILLED PIECE OF  
BEEF BUTTER MAITRE  
D'HOTEL & GOLDEN  
HOMEMADE FRIES

FRITES MAISON DORÉES 6.5  
GOLDEN HOMEMADE FRIES

FILET DE BAR TERIYAKI, 26.5  
PESTO AUX HERBE,  
ACCOMPAGNEMENT  
BASS FILLET TERIYAKI  
VEGETABLES, HERB  
PESTO

CONFIT DE CANARD 28,5  
TRADITIONNEL,  
COULIS DE VIN  
ROUGE & FRITES  
MAISON  
TRADITIONAL DUCK  
CONFIT RED WINE  
COULIS &  
HOMEMADE FRENCH  
FRIES

BOEUF BOURGUIGNON 28.5  
TENDER BEEF STEW  
BOURGUIGNON

CARPACCIO DE BŒUF, 24,5  
PISTOU D'HERBES,  
ROQUETTE, PARMESAN  
ET FRITES MAISON  
BEEF CARPACCIO, HERB  
PISTOU, ARUGULA,  
PARMESAN AND  
HOMEMADE GOLDEN  
FRENCH FRIES

# LE POULBOT

SUR PLACE



ME  
NU

## DESSERTS

- |   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| CRÈME BRULÉE<br>FÈVE DE TONKA<br>COEUR<br>FRAMBOISE<br>TONKA BEANS<br>CREME BRULEE<br>AND RASPBERRY                                 | 12.5 | MOELLEUX AU CHOCOLAT<br>COEUR COULANT, GLACE<br>VANILLE<br>CHOCOLATE LAVA<br>FONDANT WITH VANILLA<br>ICE CREAM                              | 13.5 |
| PAVLOVA GOURMANDE<br>AUX FRUIT DU MOMENT,<br>MERINGUE,<br>PASSION ,CREME SUCREE<br>FRUIT OF THE DAY<br>PAVLOVA,<br>MERINGUE,PASSION | 14.5 | GLACES ARTISANALE<br>(2 BOULES) VANILLE<br>, CHOCO, MANGUE,<br>COCO, CARAMEL<br>BEURRE SALE,<br>FRAISE<br>ARTISANAL ICE<br>CREAM (2 SCOOPS) | 9.5  |
| CRUMBLE DE<br>SAISON GLACE<br>WARM CRUMBLE OF<br>THE SEASON AND<br>GOLDEN CRUST AND<br>ICE CREAM                                    | 13.5 |   |      |

## COUPES GLACÉES

- |  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| GLACES ARTISANALE FRAISE<br>VANILLE COULIS FRUITS<br>ROUGES MERINGUE ET<br>CREME SUCREE<br>ARTISANAL ICE CREAM<br>VANILA STRAWBERRY<br>COULIS RED FRUIT WITH<br>SWEET CREAM  | 13,5 | GLACES ARTISANALE<br>VANILLE CARAMEL BEURRE<br>SALÉ COULIS CARAMEL<br>MERINGUE ET CREME<br>SUCREE<br>ARTISANAL ICE CREAM<br>VANILA SALTED CARAMEL<br>AND CARAMEL COULIS<br>MERINGUE WITH SWEET<br>CREAM | 13,5 |
| GLACES ARTISANALE<br>COCO MANGUE COULIS DE<br>PASSION MERINGUE ET<br>CREME SUCREE<br>ARTISANAL ICE CREAM<br>COCO MANGO AND<br>PASSION COULIS<br>MERINGUE WITH SWEET<br>CREAM | 13.5 | GLACES ARTISANALE CITRON<br>VANILLE LIQUEUR DE CITRON<br>MERINGUE ET CREME SUCREE<br>ARTISANAL ICE CREAM LEMON<br>VANILA LEMON LIQUEUR<br>MERINGUE WITH SWEET CREME                                     | 14,5 |