CHEZ LE POETE _ SELONNET



« La cuisine maison ne cherche pas à impressionner.
Elle cherche à faire plaisir. »



Notre carte

Les additions sont portées à table !

Nos salades

- La Montagnarde : salade, tourtons, ravioles, jambon cru, fromage de pays : 18€
- La Gratinée : salade, jambon cru, noix, carottes râpées, chèvre chaud sur toast : 18€
- Salade croustillante salade, poulet croustillant, croutons, parmesan, œuf dur : 18€

- Planche charcuterie, fromages ou mixte : 14€
- Tartare au couteau frites- salade : 20€
- Ravioles aux Morilles : 16€
- Ravioles au chèvre : 16€
- Ravioles à l'ail des ours : 16€
- Andouillette grillée sauce marchand de vin : 18€
- Pates à la carbonara :16€
- Noix d'entrecôte grillée : 20€
- Souris de cerf façon civet : 20€
- Noix d'entrecôte aux morilles : 24€
- Noix d'entrecôte au Roquefort : 22€
- Boite chaude de l'Ubaye jambon cru pomme de terre, salade verte : 22€

Burger provençal : 19€

Steak d'agneau haché, fromage de chèvre, miel, oignons confits, accompagné de frites et salade verte

Burger fermier: 19€

Effiloché de canard, salade, sauce crémeuse, oignons rouge, cornichons, accompagné de frites et salade verte.

Nos plats sont accompagnés, soit d'un gratin dauphinois, soit de légumes du jour, soit de frites salade.

oct 26

MENU à 25€

Les additions sont portées à table !

Entrée au choix

- Clafoutis au potimarron

ou

- Velouté aux champignons

ou

- Salade beignet calmars et sa sauce tartare

Plat principal au choix

- Ballotine de lapin mijotée à la bière et à la moutarde à l'ancienne

ou

- Haut de cuisse de poulet au chorizo et lardons

ou

- Filet de limande à la compotée de pommes

- Dessert maison à l'ardoise

Formule au choix

- Entrée seule : 8€
- Plat seul : 15€
- Plat / dessert : 19€
- Entrée / Plat : 19€
- Dessert maison : 6€

12€



Menu enfant **jusqu'à 12 ans**

Steak haché / frites / glace 1 boule ou 1 yaourt du Buissonet

Nuggest / frites / glace 1 boule ou 1 yaourt du Buissonet

Jambon blanc / frites / glace 1 boule ou 1 yaourt du Buissonet

CARTE des VINS



A.O.P Coteaux Pierrevert

Domaine de la Blaque

	75 cl
Rouge	24€
Rosé	24€

I.G.P. Hautes-Alpes Domaine du Tresbaudon

Château de Tallard (05)

	75 cl	50 cl
Rouge (2021)	23€	19€
Rosé (2023)	23€	19€
Blanc (2022)	23€	19€

A.O.P. Coteaux Aix -En-Provence

Château du Seuil

	75 cl	50 cl
Rouge	24€	19€
Rosé	24€	19€

A.O.P. Côte du Rhône Les Magérans

	75 cl
Rouge	17€

Pichet

I.G.P. Vaucluse « Marremon »

Rouge, Rosé ou Blanc

¼ : 4.00€

½ : 6.00€

¾ : 9.00€

Le verre : 3€



APERITIFS - ALCOOLS

Pastis *2cl* 2.50€
Whisky baby 2cl 5.00€
Whisky 4cl 7.00€
Martini, porto, Suze, guignolet,
Muscat 4cl 4,00€
Kir pêche, cassis 4,00€

Nos bières Pression

Kronenbourg Grimbergen

Véritable 50 cl

6.50€ 8.50€

Demi 25 cl

3.50€ 4.50€

Boc 12.5cl

2.50€ 3.50€

Heineken sans alcool 25 cl : 4€

Supplément picon : 1€

Sans alcool SOFTS :

Bitter San Pellegrino 10cl 3.50€
Jus de fruits pago 3.50€
Orangina, Perrier, Coca, Schweppes,
ice tea 3.50€
Sirop à l'eau, à la limonade 2.50€
Eaux minérales (Vittel, Vichy),
le grand verre 2.00€

Boissons chaudes

Café, décaféiné, café allongé,
crème 1.50€
Double café : 3.00€
Thé, infusion 2.50€
Boisson chocolatée 2.50€

Eau pétillante bouteille :

- San Pelligrino grande : 6€
- San Pelligrino ½ : 4€

Nos Digestifs

local La Vinciane : 5,00€

Génépy, Isope, Menthe, Limoncello

- Autres digestifs : **4cl** :

Marc, Poire Cognac