

le Poulbot

RESTAURANT TRADITIONNEL



À Montmartre, au début du siècle dernier, Francisque Poulbot représentait avec poésie les enfants des rues, au point que son nom est devenu le surnom donné aux petits Parisiens : les "Poulbots".

Aujourd'hui, son esprit et ses œuvres vivent ici, au Poulbot.

In Montmartre, at the beginning of the last century, Francisque Poulbot poetically portrayed the street children, to the point that his name became the nickname given to little Parisians the "Poulbots."

Today, his spirit and artwork live on here, at Le Poulbot.

APÉRITIFS & COCKTAILS

BIÈRES *Beer*

BIÈRES ARTISANALES
CRAFT BEERS & CIDER

Triomphe
25cl 7€ - 50cl 13€

IPA Vache à Lait
25cl 7,5€ - 50cl 14€

Cidre 25cl - 7€
Cider

APÉRITIFS

Ricard 2cl - 8€

Martini 5cl - 8€

Campari 5cl - 8€

Porto 5cl - 8€

Kir 12cl - 10€

Kir Royal 12cl - 18€



COCKTAILS 4cl alcool

SPRITZ 25cl 15€
Poulbot, Classique, Campari
Spritz - Poulbot, Classic, Campari

GIN TONIC 25cl 15€
MOJITO 25cl 15€
Classique, Passion,
Fruits rouges
Classic, Passion, Red Fruits

CAÏPIRINHA 25cl 15€
Classique, Passion,
Fruits rouges
Classic, Passion, Red Fruits

CUBA LIBRE 25cl 15€
Rhum, coca, citron
Rum, cola, lime

NEGRONI 9cl 15€
Gin, triple sec, vermouth
Gin, triple sec, vermouth
PORNSTAR MARTINI 15cl 18€
Vodka, fruit de la passion, vanille,
citron vert, vin mousseux
*Vodka, passion fruit, vanilla, lime,
sparkling wine*

ROSSINI 14cl 16€
Coulis de fruits rouges, vin pétillant
Red berry coulis, sparkling wine



LE POULBOT - 16€

Vodka aux fruits rouges sauvages,
citron vert et sucre de canne.
Wild berries vodka, lime and cane sugar

MOJITO ou CAÏPI SANS ALCOOL - 9€
Non-alcoholic Mojito or Caipirinha

VINS *WINE*

VINS ROUGES *Red Wine*

	GLASS Verre 14cl	BOTTLE Bouteille 75cl
Le Poulbot - Pinot Noir - IGP 2024 	9,5€	45€
Côte du Rhône - Domaine du Jas - IGP 2023 	12€	48€
Bordeaux Merlot, Malbec Château Carbonneau 2023	11€	45€
Vin chaud (en hiver - <i>Winter</i>)	8€	-

VINS ROSÉS *Rosé Wine*

Le Poulbot - Pays d'Oc - IGP 2025 	9€	45€
---	----	-----

VINS BLANCS *White Wine*

Domaine du Petit Clocher - Sauvignon IGP 2025	11€	48€
Chablis AOC - Château de Fleys 2024	-	68€
Le Poulbot - Chardonnay Bio - IGP 2024 	9€	45€

LA CAVE DU PATRON *The Owner's Cellar*

Blanc Chablis AOC - Château de Fleys 2024	68€
Rouge Saint-Emilion Grand Cru AOC Clos Petit Corbin 2023	68€
Rouge Côte de Nuits-Villages AOP Domaine Pansiot 2022/2023	78€

CHAMPAGNES

	GLASS Verre 14cl	BOTTLE Bouteille 75cl
Daniel Dumont - Brut Grande Réserve	15€	75€

BOISSONS FRAÎCHES *SOFT DRINKS*

Café frappé - 7€
Iced coffee

Limonade - 6,5€
Lemonade

Sirop à l'eau - 4€
Syrup with water

Coca / Coca Zero - 7€

Schweppes - 7€

Fuze Tea - 7€

Fanta - 7€

Diabolo - 7€
Diabolo (flavored syrup soda)

Jus Bio - 7€
Orange, Ananas, Pomme
Orange, Pineapple, Apple

Verre d'eau gazeuse - 5,5€
Glass of sparkling water

EAUX *Water*

Eau plate 75cl *Still water* - 5€

Eau gazeuse 75cl - 7€
Sparkling water

ENTRÉES *STARTERS*

- ♥ Soupe à l'oignon et toast gratiné au Comté affiné 18 mois - 15,5€
Onion soup and toast gratinated with 18-month aged Comté cheese
- ♥ Escargots du chef façon Poulbot 6 pièces - 15,5€ • 12 pièces - 20,5€
Poulbot-style snails
- Rillettes de cochon traditionnelles - 9,5€
Traditional pork rillettes
- 🌿 Burrata crémeuse, tomate d'antan, pesto maison - 16,5€
Creamy burrata, heirloom tomato, homemade pesto
- Foie gras du Sud-Ouest, chutney et toasts dorés - 26€
Southwest foie gras with chutney and toasted bread
- Salade gourmande façon Poulbot - 16,5€
Jambon Serrano, melon, toast de chèvre
Poulbot-style gourmet salad with Serrano ham, melon and goat cheese toast
- Tataki de saumon au sésame, yaourt gingembre - 16,5€
Salmon tataki with sesame and ginger yogurt

PLANCHES

TO SHARE

- Fromages affinés - 24,50€
Cheese board
Bleu, crottin, Saint-Nectaire
- Charcuterie fine selection - 24,50€
Fine selection of cured meats board
- Mixte - 24,50€
Cheese and cured meats
- Frites dorées maison - 8€
Golden homemade French fries

MENU - 39 €

De midi à 16 h - From 12 noon to 4 pm

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Starter + Main or Main + Dessert

- Soupe à l'oignon
Onion soup
- Rillettes de cochon
Pork rillettes
- Confit de canard, frites et salade
Duck confit served with fries and salad
- Saumon mariné et ses légumes rôtis
Marinated salmon and roasted vegetables
- Crème brûlée Grand Marnier
Crème brûlée with Grand Marnier
- Glaces artisanales (2 boules)
Artisanal ice cream (2 scoops)

PLATS *MAIN COURSES*

- ♥ Confit de canard croustillant, coulis de vin rouge, frites maison et salade verte - 32€
Crispy duck confit with red wine coulis, homemade chips and a green salad
- Saumon mariné au whisky, sirop d'érable et sésame, légumes rôtis du marché - 29€
Salmon marinated in whisky, maple syrup and sesame, with roasted market vegetables
- ♥ Bœuf bourguignon traditionnel, longuement mijoté - 34€
Traditional beef bourguignon, slow-cooked
- Travers de porc fondants, laqués au miel, cuisson basse température - 28,5€
Low-temperature slow-cooked pork ribs, glazed with honey
- Salade gourmande façon Poulbot - 25,5€
Jambon Serrano, melon, toast de chèvre
Poulbot-style gourmet salad with Serrano ham, melon and goat cheese toast
- Filet de bœuf, jus réduit au porto, frites maison - 43€
Avec foie gras +9€
Beef fillet, port wine reduction, homemade fries
With foie gras +9€
- Agneau confit de sept heures, jus de cuisson et légumes - 38€
Seven-hour slow-cooked lamb with cooking jus and vegetables
- 🌿 Aubergine rôtie, croustillant de sarrasin, yaourt citronné au gingembre - 25,5€
Roasted aubergine with crispy buckwheat and lemon-ginger yoghurt
- Carpaccio de bœuf, pesto, roquette, grana padano et frites maison - 25€
Beef carpaccio, pesto, arugula, Grana Padano, homemade fries

DESSERTS



Crème brûlée Grand Marnier, fève de tonka, cœur framboise - 15€

Crème brûlée with Grand Marnier, tonka bean and raspberry

Pavlova gourmande aux fruits du moment, coulis de citron vert, meringue, chantilly - 15€

Gourmet pavlova with seasonal fruits, meringue, lime coulis and whipped cream

Moelleux au chocolat cœur coulant, glace vanille - 15€

Chocolate lava cake with vanilla ice cream

Fraises, chantilly, coulis de vin rouge, basilic - 15€

Strawberries, whipped cream, red wine coulis, basil

Glaces artisanales (2 boules) - 12€

Vanille, Chocolat, Mangue, Coco, Caramel beurre salé, Fraise

Artisanal ice cream (2 scoops) : Vanilla, Chocolate, Mango, Coconut,

Salted Butter Caramel, Strawberry

COUPES GLACÉES

Ice Cream

Coupe fraise, vanille, coulis de fruits rouges, meringue et chantilly - 13,5€

Strawberry and vanilla ice cream, red berry coulis, meringue and whipped cream

Coupe coco, mangue, coulis de passion, meringue et chantilly - 13,5€

Coconut and mango ice cream, passion fruit coulis, meringue and whipped cream

Coupe vanille, caramel au beurre salé, coulis caramel, meringue, chantilly - 13,5€

Vanilla and salted caramel ice cream, caramel sauce, meringue and whipped cream

GLACES
ARTISANALES
ARTISANAL
ICE CREAMS

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Café expresso - 3,5€

Espresso

Café crème - 6,5€

Coffee with cream

Café noisette - 4€

Espresso with a dash of milk

Double expresso - 6€

Double espresso

Cappuccino - 7€

Cappuccino

Chocolat chaud - 7€

Hot chocolate

Thé - 7€

Tea

Chocolat ou Café

Viennois - 8€

Viennese style

Hot Chocolate or Coffee

(with whipped cream)

ALCOOLS

SPIRITS

JB 4cl - 13€

Bulleit Bourbon 4cl - 13€

Cognac 4cl - 13€

Armagnac 4cl - 13€

Diplomatico 4cl - 15€

Poire artisanale 4cl - 14€

**Liqueur de citron
artisanale 4cl - 13€**

Get 27 4cl - 13€

**Calvados Château
du Breuil 4cl - 14€**

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Net prices in euros, including taxes and service.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.*



le **Poulbot**
RESTAURANT TRADITIONNEL

3 Rue Poulbot, 75018 Paris
Téléphone : 09 74 64 10 71