



www.maisonpourlinstant.com



Une Adresse, avec ses Chambres,
sa palette d'Activités & ses deux Tables



Carte Café-Bistrot

[Carte et Menus changent tous les jours,
en fonction du marché...]

[ATTENTION, il ne s'agit que d'une esquisse de
ce qui vous attend à l'ouverture de notre Maison...
afin de vous présenter nos tarifs
et l'architecture de notre carte, de nos menus.]

Féline
Café-Bistrot griffé Laurent Poulet

06250 MOUGINS

04.00.00.00.00.
feline@maisonpourlinstant.com

www.maisonpourlinstant.com

www.maisonpourlinstant.com

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com



En Cuisine & en Pâtisserie = 100% fabrication maison.
(sauf charcuteries, pains & viennoiseries)

Quelle est la signification de cette "fabrication maison" ?

En fait ma volonté est de mettre en avant les cuisiniers qui vivent leur métier par Passion, qui se donnent du mal tous les jours à trouver les bons produits frais de saison et qui réalisent tous leurs plats de A à Z sans aucun produit industriel, sans aucun élément semi-préparé.

Et constatant le manque de lisibilité pour les clients qui pourrait leur permettre de savoir si tel ou tel restaurant fait vraiment sa cuisine et sa pâtisserie maison, j'ai décidé de créer un label qui annonce clairement "la couleur" !

Je commence logiquement à me l'appliquer à moi-même : ce label s'applique à mon restaurant dès 2026. Toutes les infos sont sur notre site internet.



Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002, Féline ainsi que tous ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine française de toutes les viandes.

Merci de nous signaler vos allergies et intolérances lors de votre commande.

Prix nets en Euros (Toutes Taxes et Services Compris)

Paiements acceptés :
CB - Espèces

Paiements refusés :
Chèques - carte American Express - Billets de Monopoly

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com



Et rien n'est possible sans l'équipe,

Sur scène, en salle :

.....
Directrice de Salle

.....
Sommelier-Barman

.....
Stagiaire Salle

En coulisses, au fourneau :

Laurent POULET
Chef de Cuisine

avec toujours dans le Cœur & l'Esprit :
Atlantis 1998-2010
une grande excité à quatre pattes...
Savana 2010-2025
une sacrée futée à quatre pattes...

.....
Stagiaire Cuisine & Pâtisserie

.....
Plongeur

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com



Nos assiettes bistrot

ATTENTION :

les alcools sont vendus
uniquement
avec la consommation de plats
ou assiettes bistrot.

prix par personne

Le Jambon à la coupe

jambon Serrano **4 €**

jambon d'Auvergne **3,50 €**



La tranche de pain toastée

Tranche de pain toastée, **3,50 €**
tomate cœur de Bœuf, huile d'olive,
fleur de sel, moulin à poivre.

contenance des verres :

cocktail short drink : 9 cl - cocktail long drink : 20 cl
Apéritifs, Porto, Sherry : 7 cl
Anis, Whisky, Gin, Cognac, Spiritueux, liqueur : 5 cl
jus de fruits : 25 cl - sodas : 10 cl, 25 cl, 33 cl
Champagne : 12,5 cl - Verre de vin : 12,5 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Le Parmesan

Parmesan Reggiano, **4,50 €**
12ans d'age, Cassé.

L' Assiette panachée

pour 2 personnes **9 €**

pour 4 personnes **17 €**

pour 6 personnes **25 €**

FéLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com

FéLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com

Apéritifs

Amers, vermouths.	9 €
Pastis, Ricard.	7 €
Kir vin blanc	8 €
Porto, Sherry.	9 €
Vodka Eristoff	9 €
Gin Gordon's	9 €

Notre Américano

Notre Américano	14 €
Bitter, Martini Rouge, Martini Dry, trait de Gin, rondelles d'Orange & de Citron Jaune.	
Le Béllini 12 € Crémant d'Alsace, crème de pêche, coulis de pêche.	

Le Mimosa 12 €	
Crémant d'Alsace, jus d'orange pressée.	

Notre Création à la Coupe

Le Cap Féline 12 €	
Crémant d'Alsace, crème de Cerise. (blanc de pibonson, macération de basilic & cerise)	

Nos Cocktails Signés

Esprit du Cap 13 €	
Sirop de Pamplemousse et de Cerise, jus de Citron, Gin, eau Gazeuse.	
Barbotage 15 €	

Surprise, arrosé de Crémant de Loire, brochette de Fruits.

Whiskys

William Lawson's	10 €
J and B	10 €
Paddy Irrich Whisky	10 €
Jack Daniel's Tennessee	12 €
Chivas Regal 12 ans	15 €

Accompagnement	3 €
----------------	-----

Nos Eaux

50 cl	5 €	1L	8 €
Eau plate "de Mougins" (système FRESH)			
Eau gazeuse "de Mougins" (système FRESH)			

Boissons sans Alcools

6 €
Tonic, Coca-Cola, Coca-Cola Light, San-Bitter, Orangina, Seven Up, Ice-Tea, Perrier.

Nos Cocktails Signés sans Alcools

10 €
Jus d'orange, Passion, Abricot, Sirop de Cerise.
10 €
Jus de Pamplemousse, Sirop de Cerise, Schweppes.
10 €
Lait de coco, ananas.

Sirop à l'eau

4 €
6 €

Diabolo

9 €
Orange, Citron jaune & Vert, Pamplemousse. & Fruits du Jour Mixés ou Pressés.

Les Jus de Fruit

6 €
orange, pamplemousse rose, tomate, pomme, ananas, abricot, fruit de la passion, poire, fraise

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com

Les cocktails au Champagne

nos 2 spécialités

Sud Féline 16 €

Champagne, Angostura, écorce d'orange confite, sucre blanc

Mouginois 16 €

Champagne, cognac, écorce d'orange confite,

Kir Royal 15 €

Champagne, & à votre convenance :
Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche.

Les cocktails au Rhum

Short Drinks 13 €

Daiquiri

Rhum, sucre, jus de Citron Jaune, Glace Pilée.

Mojito Créo

Rhum Blanc, Angostura, eau gazeuse,
Menthe fraîche, sucre de canne, Citron Vert.

Paradise

Rhum Blanc, liqueur d'Abricot.

Long Drinks 15 €

Planter's Punch

Rhum Brun, Citron Vert, Sirop de sucre, eau gazeuse.

Cuba Libre

Rhum Brun, Citron Vert, Coca-Cola.

Copacabana

Rhum Blanc, crème de Fraise des Bois,
jus d'Ananas, Citron Vert.

Les cocktails au Gin

Short Drinks 13 €

Dry Martini

Gin, Noilly Prat, Zeste de Citron Jaune ou Olive

Gibson

Gin, Noilly Prat, oignon blanc mariné.

Bronx

Gin, Vermouth Sec, Jus d'orange, zeste d'orange.

Long Drinks 15 €

Tom Collins

Gin, Jus de Citron Jaune, eau gazeuse,
rondelle de Citron Jaune, sucre Blanc.

Gin Tonic

Gin, Schweppes, citron Jaune.

Golden Dawn

Gin, Jus d'orange, Liqueur d'Abricot.

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com

Les cocktails à la Vodka

Short Drinks 13 €

Vodkatini Dry

Sherry Sec, Vodka, zeste de Citron ou Olive.

Loven's Nocturne

Vodka, Drambuie, Angostura.

Long Drinks 15 €

Bloody Mary

Vodka, jus de Tomate, jus de Citron, Worcestershire Sauce, Tabasco, Sel & Poivre du Moulin, Sel de Céleri.

Le Mans

Vodka, Cointreau, eau gazeuse, rondelle de Citron Jaune.

Summer of 2010

Vodka, Calvados, jus de Pomme, Angostura, rondelle d'orange, feuille de Menthe.

Flying Red Horse

Vodka, jus d'Orange, Grand Marnier, Grenadine.

Les cocktails au Whisky

Short Drinks 13 €

Whisky Sour

Whisky, jus de Citron Jaune, Sucre.

Ritz Old-Fashioned

Bourbon, Grand Marnier, Jus de Citron Jaune, Marasquin (Liqueur de Cerises amères).

New Yorker

Bourbon, Citron Vert, Grenadine, zeste d'Orange.

Long Drinks 15 €

Manhattan

Bourbon, Vermouth Sec, Bitter, Zeste de Citron Jaune.

Wild Irish Rose

Irish Whisky, Grenadine, jus de Citron Jaune, eau gazeuse.

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com

Champagne

Champagne Devaux Domaine de Villeneuve

Devaux Brut Grande Réserve	76 €
Devaux Cuvée Rosée	87 €
Devaux Cuvée D	103 €
Veuve Clicquot	120 €
Cristal Roederer	154 €
Dom Pérignon	360 €

Champagne à la coupe

Devaux - Grande Réserve	14 €
-------------------------	------

Sélection de Vins au Verre

Provence

La Commanderie de Peyrassol	Blanc	7 €
La Commanderie de Peyrassol	Rouge	7 €
Le Récital de Gavoty	Rosé	7 €

Loire

Sancerre	Blanc	8 €
----------	--------------	-----

Bordeaux

Ronan	Rouge	8 €
(Elaboré par Chateau Clinet avec 85% de Merlot)		
Sauternes	Blanc	9 €

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Samorens	Rouge	6 €
-------------------------	--------------	-----

Notre Bière Pression

Jupiler	8 €
---------	-----

Nos Bières bouteilles

Bières Françaises

Kronenbourg, 1664. (33 cl)	8 €
------------------------------	-----

Bières Etrangères

Heineken. (33 cl)	8,5 €
---------------------	-------

Bière sans Alcool

Stella Artois. (25 cl)	7 €
--------------------------	-----

Digestifs

Marc

Marc de provence "Domaine de Gavoty"	10 €
Marc de Champagne "Clos des Goisses"	12 €

Calvados

Calvados Magloire	9 €
-------------------	-----

Maison Morin

Calvados Hors d'age (15 ans Médaille d'or Paris 2008)	15 €
Calvados XO Pays d'Auge 20 ans	20 €

Cognacs

Cognac Hennessy VSOP	12 €
----------------------	------

Maison Tesseron

XO Sélection	14 €
XO Tradition 1967	18 €

Armagnacs

Armagnac Clés des Ducs VSOP	9 €
-----------------------------	-----

Chateau de Busca, Armagnac Ténarèze

Le 15 ans d'age	14 €
Année 1985	18 €
Année 1978	20 €

Eaux de Vie

<u>Maison Kuhri</u>	
Poire William	12 €
Framboise Sauvage	15 €
Vieille Prune	10 €

Divers

Limoncello Maison	8 €
Rhum Martinique (aoc)	9 €
Rhum Blanc Agricole	11 €
Grand Marnier Cordon Rouge	11 €
Liqueur de Cointreau	11 €
Bailey Irish Cream	11 €
Vieux Porto Tawny 10 ans d'age Maison Croft	12 €

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com

Dégustez le Café autrement,
découvrez l'invention du Chef : le KA3 !
Un support pour mettre en valeur le Café et ses arômes.



Cafés & Boissons Chaudes

Grande Réserve

3 €

double + 1,50 €

Un assemblage rigoureux
et subtil de huit arabicas,
très aromatique et légèrement acidulé.

Millésime

4 €

double + 1,50 €

mélange et torréfaction
choisit par le Chef,
élaboré par malongo.
(plusieurs millésimes chaque année)

Décaféiné

3 €

double + 1,50 €

un assemblage de grands arabicas,
qui offre toute la saveur d'un café sans caféine.

Cappucino, Café-Viénnois

4,50 €

6 €

Irish Coffe

12 €

Chocolat Chaud

4 €

70% cacao

thé

3 €

Ceylan, Darjeling, Earl Grey.

infusion sèche

3 €

Tilleul, Verveine, Camomille.