

**Café - Restaurant
de la Poste**

M. & M. Paupe

2350 Saignelégier
032 951 11 79



Le Café de la Poste

C'est :

- **Tous les jours un menu**
 - Une carte de saison
 - Cantine à l'emporter
 - Une carte de fidélité
13ème menu gratuit
- **Propositions de menu traiteur**
 - Un établissement à l'écoute
de ses clients

Une envie...?? Dites-le au patron.

www.cafe-restaurant-poste.ch

*« Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats.
« Nous vous mettons volontiers à disposition une carte avec
les informations détaillées sur la présence possible d'allergènes
dans nos plats ».*



Prix en CHF TVA incluse

Notre restaurant est porteur du label

" Fait Maison "

Le label «**Fait Maison**» est un label de confiance entre les clients et les restaurateurs.

Un plat est considéré comme « **Fait Maison** » s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnellement utilisés en cuisine.

Le label valorise :

- La transparence sur les modes de préparation dans notre cuisine
- Le savoir-faire des professionnels artisans restaurateurs en cuisine
- La traçabilité et l'authenticité des produits bruts et traditionnels utilisés.

Nos engagements :

- Notre établissement s'engage volontairement à pratiquer une démarche de transparence quant au mode de préparation de nos produits dans notre cuisine et à leur origine.
Cette démarche est validée par des contrôles externes et inopinés.
- Notre carte signale par un astérisque les plats, mets ou accompagnements non élaborés sur place choisis pour des raisons sanitaires, logistiques ou économiques.

Le label «**Fait Maison**» appartient à la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, Slow Food Suisse et La Semaine Suisse du Goût.

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un **astérisque** (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC) GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.



Les entrées

<i>Salade verte</i>	6,50 frs
<i>Petite salade mêlée</i>	8.— frs
<i>Grande salade mêlée</i>	16.— frs
<i>Cocktail de crevettes *</i>	16.— frs
<i>Cassolette de crevettes à l'ail</i>	15,50 frs
<i>Assiette de carpaccio de bœuf</i>	17.— frs

Les fondues au fromage

<i>Fondue au fromage</i>	200 gr.	22.— frs
	250 gr.	27.— frs
<i>Fondue au fromage à la Meule</i>	200 gr.	22.— frs
La Brasserie des Franches-Montagnes	250 gr.	27.— frs

Du terroir Jurassien

<i>Croûte à la Fête de Moine AOP</i>	<i>Nature</i>	20.— frs
	<i>Avec œuf</i>	21.— frs
<i>Croûte Jurassienne</i>		
<i>Fête de Moine et Saucisse d'Ajoie</i>	<i>Nature</i>	21.— frs
	<i>Avec œuf</i>	22.— frs
<i>Cordon Bleu jurassien</i>		32.— frs
<i>Fête de moine, lard, jambon</i>		
<i>Risotto à la Fête de moine et saucisse d'Ajoie</i>		25.— frs
<i>Faux filet de porc à la moutarde</i>		
<i>de la Brasserie des Franches-Montagnes</i>		
<i>Flouttes jurassiennes *</i>		
<i>Bouquetière de légumes</i>		34.— frs

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas
aux exigences du Label Maison »

Les classiques

Assiette de légumes

Pommes frites fraîches 19.— frs

Risotta aux crevettes 27,50 frs

Tranches de porc panées 24,00 frs

Cordon bleu Maison 31,00 frs

Cordon bleu Caprese 34,00 frs

Jambon cru, tomate séchée, mozzarella et basilic

Assiette fitness 35.— frs

Escalopes de veau grillées avec salade mêlée

Escalopes de veau nature 37.— frs

Escalopes de veau aux morilles 45.— frs

Steak de cheval

Sauce à l'ail ou Café de Paris

200 gr. 29.— frs

300 gr. 36.— frs

Sup. Sauce aux morilles 7.— frs

Garnitures

Bouquetière de légumes

Pommes frites Maison,

*OU Flouttes jurassienne **

*OU Tagliatelle **

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas
aux exigences du Label Maison »

LA FONDUE CHINOISE

COUPÉE AU COUTEAU

VIANDES: Boeuf / Poulet / Cheval

GARNITURES: Salade mée
Pommes frites Maison

SAUCES: A l'ail / Cocktail *
Au poivre vert
Tartare / A la moutarde

Par pers. Frs 35,50

LA FONDUE PAYSANNE

VIANDE: Poulet pané *

GARNITURES: Salade mée
Pommes frites Maison

SAUCES: A l'ail / Cocktail *
Au poivre vert
Tartare / A la moutarde

Par pers. Frs 29.—

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas
aux exigences du Label Maison »

Provenance de la viande

Porc / Veau / Bœuf	Suisse
Poulet	Suisse
Cheval	Suisse / Irlande
Crevette (Aquaculture)	Vietnam / Bangladesh

Les vins ouverts

BLANCS

<i>Neuchâtel Cortaillod</i>	<i>1 dl.</i>	<i>3,70 frs</i>
<i>Fendant Biollaz</i>	<i>1 dl.</i>	<i>3,80 frs</i>
<i>Féchy</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4,30 frs</i>
<i>Johannisberg Valais</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4,50 frs</i>

ROSÉS

<i>Rosé de Gamay Biollaz</i>	<i>1 dl.</i>	<i>3,70 frs</i>
<i>Oeil de Perdrix Cortaillod</i>	<i>1 dl.</i>	<i>5,20 frs</i>

ROUGES

<i>Côte du Rhone</i>	<i>1 dl.</i>	<i>2,80 frs</i>
<i>Gamay Romand Dupuis</i>	<i>1 dl.</i>	<i>3,70 frs</i>
<i>Coron des voyageurs</i>	<i>1 dl.</i>	<i>3,90 frs</i>
<i>Pinot Noir du Valais</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4,90 frs</i>
<i>Cabernet Sauvignon du Chili</i>	<i>1 dl.</i>	<i>3,70 frs</i>
<i>Salvagnin Flamboyant Vaud</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4.00 frs</i>
<i>Merlot Delea Tessin</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4.00 frs</i>

BLANCS EN POIS

<i>Johannisberg Valais</i>	<i>5 dl.</i>	<i>22.50 frs</i>
<i>Fifty fifty Cortaillot</i>	<i>5 dl.</i>	<i>20.00 frs</i>
<i>Gewürtzraminer, Riesling-Sylvaner, Muscat et Bacchus</i>		

ROSÉ EN POIS

<i>Oeil de Perdrix Cortaillod</i>	<i>5 dl.</i>	<i>26.— frs</i>
-----------------------------------	--------------	-----------------

Les vins rouges en pots

Pinot Noir de Neuchâtel

Cave des coteaux Cortaillod 5 dl. 27.— frs

Gamaret - Garanoir Neuchâtel

Cave des coteaux Cortaillod 5 dl. 27.— frs

Salvagnin Flamborant

Bolle Morges 5 dl. 20.— frs

Pinot Noir du Valais

Maurice Gay Chamoson 5 dl. 24,50 frs

Diolinoir du Valais

Maurice Gay Chamoson 5 dl. 27.— frs

Humagne

Réserve des administrateurs

Cave St.-Pierre Chamoson 5 dl. 32.— frs

Château Bonnin Pichon

Lussac St.-Emilion 5 dl. 32.— frs

Rioja El Coto

Doc Tinto Crianza 5 dl. 30.— frs

Vins suisses en bouteille

ROSÉ

Oeil de Perdrix

Domaine du vin du Diable Cortaillod *Bille* 46.— frs

ROUGES

Vin du Diable

Pinot Noir *Pot 50 cl.* 34.— frs

Cave des coteaux Cortaillod *Bille 75 cl* 51.— frs

Noir Coteaux

Assemblage de cépage

Cave des coteaux Cortaillod *Bille* 50.— frs

La Four Rouge

Assemblage de cépage

Obüst *Bille* 52.— frs

Epesse « La République »

Cave Fonjallaz Lavaux *Bille* 49.— frs

La Guérite

Diolinoir

Maurice Gay Chamoson *Bille* 48.— frs

Cornalin

Valais d'or

Maurice Gay Chamoson *Bille* 57.— frs

Màmà

Merlot del Mendrisiotto

Angelo Delea *Bille* 46.— frs

Vins étrangers en bouteille

ROUGES

Negroamaro

Luccarelli

Les Pouilles Italie Btllle 35.— frs

Trio Rappel Valley Chili

Merlot, Carmenere, Syrah Btllle 40.— frs

Clos de Torribas

Tempranillo Crianza Penedès Espagne Btllle 37.— frs

Cairanne

Domaine de Dionysos

Côte du Rhone La Cigalette Btllle 46.— frs

Chirouble

Cuvée Mélinand

Domaine Louis Fête Btllle 42.— frs

APRÈS VOTRE REPAS, UNE PETITE GOUTTE MAISON

Damassine 2 cl. 7,80 frs

Griotte 2 cl. 7,50 frs

Poire 2 cl. 7,00 frs

Mirabelle 2 cl. 7,00 frs

Calvados 2 cl. 7,00 frs

Coing 2 cl. 7,50 frs

Pomme 2 cl. 3,50 frs

Toutes nos gouttes sont produites par André Laurent à Pleujouse.

APRÈS VOTRE REPAS, UNE PETITE GOUTTE MAISON

<i>Damassine</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,80</i>	<i>frs</i>
<i>Griotte</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,00</i>	<i>frs</i>
<i>Poire</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,00</i>	<i>frs</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,00</i>	<i>frs</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,00</i>	<i>frs</i>
<i>Coing</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,50</i>	<i>frs</i>
<i>Pomme</i>	<i>2 cl.</i>	<i>3,50</i>	<i>frs</i>

Toutes nos gouttes sont produites par André Laurent à Pleujouse.