

**Café - Restaurant  
de la Poste**

M. & M. Paupé

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](http://www.cafe-restaurant-poste.ch)



# 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
<b>La Brasserie des Franches-Montagnes</b>	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 28.—

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

### Provenance de la viande

Porc / Veau / Boeuf

Suisse

Poulet

Suisse / France

Cheval

Suisse / Irlande

# 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>Riesling- Sylvaner Cortaillod</i>	<i>5 dl.</i>	<i>22.50 frs</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.*