

Café - Restaurant
de la Poste

M. & M. Paupe

2350 Saignelégier
032 951 11 79



www.cafe-restaurant-poste.ch

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
 - **Prix spécial pour pensionnaires**
 - **Propositions de menu traiteur**
 - **Service traiteur complet**
 - **Un établissement à l'écoute
de ses clients**
- Une envie...?? Dites-le au patron.**

CARTE D'ÉTÉ

FESTIVAL DES SALADES

Salade Jurassienne Entrée 14,50 frs

Salade , lardons , oeuf , Fête de moine , Chaux D'Abel Plat 22,50 frs

Salade Niçoise Entrée 15,00frs

Salade , haricot , pomme de terre , tomate , thon anchois , oeuf , olives Plat 23,50 frs

Salade de cervelas au Chaux d'Abel Plat 19.— frs

Vitello Tonato Plat 30,00 frs

Pommes frites Maison

Carpaccio de boeuf Entrée 17,00 frs

Plat 27,00 frs

Roastbeef froid

Sauce tartare

Pommes frites Maison Plat 27,00 frs

Assiette gourmande d'été Plat 36,00 frs

Vitello Tonato

Carpaccio de boeuf

Graulax de saumon au sucre brut

Terrine de foie gras de canard Maison

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>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

Les classiques

<i>Assiette de légumes</i>		
<i>Pommes frites fraîches</i>		19.— frs
<i>Risotto aux crevettes</i>		26,50 frs
<i>Tranches de porc panées</i>		24.00 frs
<i>Cordon bleu Maison</i>		31.— frs
<i>Cordon bleu Caprese</i>		34.— frs
<i>Jambon cru, tomate séchée, mozzarella et basilic</i>		
<i>Assiette fitness</i>		35.— frs
<i>Escalopes de veau grillées avec salade mêlée</i>		
<i>Escalopes de veau nature</i>		37.— frs
<i>Escalopes de veau aux morilles</i>		45.— frs
<i>Steak de cheval</i>		
<i>Sauce à l'ail ou Café de Paris</i>		
	200 gr.	29.— frs
	300 gr.	36.— frs
<i>Sup. Sauce aux morilles</i>		7.— frs

Garnitures

Bouquetière de légumes

Pommes frites Maison, flouttes jurassienne ou tagliatelle à choix

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.—

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 Dupuis</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4,30 frs</i>
<i>Johannisberg Valais</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4,40 frs</i>

ROSÉS

<i>Rosé de Gamay Biollaz</i>	<i>1 dl.</i>	<i>3,60 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>3,80 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>3,60 frs</i>
<i>Salvagnin Flamborant Vaud</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4.00 frs</i>

BLANCS EN POIS

<i>Johannisberg Valais</i>	<i>5 dl.</i>	<i>22.— frs</i>
<i>Riesling— Sylvaner Cortaillod</i>	<i>5 dl.</i>	<i>22.— frs</i>

ROSÉ EN POIS

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

Les vins rouges en pots

Garanoir et Gamaret

Clos des Cantons

Buix Jura 5 dl. 31.— frs

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

Vin du Diable Pinot Noir

Cave des coteaux Cortaillod 5 dl. 34.— frs

Humagne

Réserve des administrateurs

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

Château Bonnin Pichon

Lussac St.-Emilion 5 dl. 31.— frs

Rioja El Coto

Doc Finto Crianza 5 dl. 29.— 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* 44.— frs

Vins étrangers en bouteille

ROUGES

Negroamaro

Luccarelli

Les Pouilles Italie Btllle 34.— frs

Trio Rappel Valley Chili

Merlot, Carmenere, Cabernet sauvignon Btllle 40.— frs

Clos de Torribas

Tempranillo Crianza Penedès Espagne Btllle 37.— frs

Vallebuena

Crianza Ribera del Duero Espagne Btllle 58.— 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

<i>Damassine</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,80</i>	<i>frs</i>
<i>Griotte</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,50</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.