

**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

<i>Pommes frites fraîches</i>		19.— frs
<i>Risotto aux crevettes</i>		27,50 frs
<i>Tranches de porc panées</i>		24,00 frs
<i>Cordon bleu Maison</i>		31,00 frs
<i>Cordon bleu Caprese</i>		34,00 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>Entrecôte de cheval</i>		
<i>Sauce à l'ail ou Café de Paris</i>	200 gr.	33.— frs
	300 gr.	39.— frs
	<i>Sup. Sauce aux morilles</i>	7.— frs

Garnitures *Bouquetière de légumes*

Pommes frites Maison,

*OU Flouttes jurassienne **

*OU Tagliatelle **



100% SUISSE
LA PERCHE LOË EST ÉLEVÉE DANS UNE EAU DE MONTAGNE PURE

ELLE NE CONNAÎT NI HORMONE DE CROISSANCE
NI MÉDICAMENTS, NI ANTIBIOTIQUES

De l'œuf au filet, la Perche Loë est entièrement suisse et traçable.

<u>En entrée:</u>	<i>Filets de perches de Loë meunière</i>	
	<i>Pommes de terre nature</i>	18.00 frs
<u>En plat:</u>	<i>Filets de perches de Loë meunière</i>	
	<i>Bouquetière de légumes</i>	
	<i>Pommes de terre nature</i>	39.50 frs

« 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