

# PROPOSITIONS DE MENU 2016

## Café - Restaurant **de la Poste**

M. & M. Paupe

2350 Saignelégier  
032 951 11 79



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

Tél. 032 951 11 79

[m.paupe@bluewin.ch](mailto:m.paupe@bluewin.ch)

*Restaurant 45 places*

*Salle 36 places*

*Terrasse 35 places*

## **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 pensionnaire
  - - Propositions de menu traiteur
- - Un établissement à l'écoute de ses clients, une envie...!!  
dites-le au patron

**Menu N° 1      frs 23.—**

Salade mêlée  
\*\*\*

Emincé de poulet au curry  
Riz créole  
Garniture de fruits

**Menu N° 2      frs 22.—**

Salade mêlée  
\*\*\*

Emincé de filet de poulet  
Asiatique  
Nouilles chinoise

**Menu N° 3      frs 23,50**

Salade mêlée  
\*\*\*

Suprême de poulet au citron  
Nouilles au beurre  
Jardinière de légumes

**Menu N° 4      frs 24.—**

Salade mêlée  
\*\*\*

Emincé de porc à la crème  
aux champignons  
Nouilles au beurre  
Jardinière de légumes

**Menu N° 5      frs 25,50**

Salade mêlée  
\*\*\*

Emincé de bœuf Stroganoff  
Riz Pilaf  
Jardinière de légumes

**Menu N° 6      frs 28,50**

Salade mêlée  
\*\*\*

Bœuf Bourguignon  
Spätzli Maison  
Bouquetière de légumes

**Menu N° 7      frs 27,50**

Salade mêlée  
\*\*\*

Rôti de porc provençale  
Gratin dauphinois  
Jardinière de légumes

**Menu N° 8      frs 31.—**

Salade mêlée  
\*\*\*

Epaule de veau basse température  
Sauce au porto et tomate séchée  
Nouille au beurre  
Légumes sautés

**Menu N° 9      frs 28.—**

Salade mêlée  
\*\*\*

Jambon à l'os chaud  
Gratin dauphinois  
Haricots verts

**Menu N° 10      frs 31.—**

Salade mêlée  
\*\*\*

Rôti de bœuf lardé et mariner  
Pommes purée  
Bouquetière de légumes

**Menu N° 11 frs 34.—**

Salade mêlée  
\*\*\*  
Faux filet de porc Saltimbocca  
Risotto  
Bouquetière de légumes

**Menu N° 12 frs 36.—**

Salade mêlée  
\*\*\*  
Escalopes de porc forestières  
Nouilles au beurre  
Bouquetière de légumes

**Menu N° 13 frs 36.—**

Salade mêlée  
\*\*\*  
Faux filet de porc  
à la moutarde BFM  
Nouilles au beurre  
Bouquetière de légumes

**Menu N° 14 frs 39.—**

Salade mêlée  
\*\*\*  
Aiguillette de bœuf au Pinot Noir  
Gratin de pommes de terre parfumé  
à la truffe  
Bouquetière de légumes

**Menu N° 15 frs 47.—**

Salade mêlée  
\*\*\*  
Filets mignons de porc aux morilles  
Nouilles au beurre  
Bouquetière de légumes

**Menu N° 16 frs 44.—**

Salade mêlée  
\*\*\*  
Roastbeef à l'Anglaise  
Sauce béarnaise  
Gratin dauphinois  
Bouquetière de légumes

**Menu N° 17 frs 47.—**

Salade mêlée  
\*\*\*  
Filets mignons de porc en croûte  
Sauce aux morilles  
Pommes frites  
Bouquetière de légumes

Nous restons à votre entière disposition pour d'autres propositions.  
En vous remercions pour votre demande ont ce réjouis de vous recevoir.

**Les fondues**

Fondue Paysanne	frs 28.—
Fondue Bourguignonne	frs 40.—
Fondue Baccus	frs 37.—
Fondue chinoise / Coupée au couteau	
Viande Bœuf / poulet / cheval	frs 35,50

Les fondues sont servies avec salade mêlée et pommes frites fraîches

## **Entrées froides**

Salade de tomate et mozzarella	frs	9.—
Salade paysanne	frs	9,50
Filet de truite fumé		
Mousse au raifort	frs	13.—
Pâté des Princes – Evêques	frs	14.—
Terrine Maison en manteau de poireau	frs	13.—
Terrine de foie gras		
Toast et beurre	frs	13,50
Saumon fumé		
Toast et beurre	frs	14,50
Gravlax de saumon sauce aneth		
Mesclun de salade	frs	14,50
Trio de saumon		
Fumé, Gravlax, Tartare aux légumes croquant	frs	16.—

## **Entrées chaudes**

Feuilleté forestière	frs	12.—
Feuilleté aux morilles	frs	15,50
Filets de perches meunières		
Pommes nature	frs	13.—
Filets de perches aux amandes		
Pommes nature	frs	14.—
Crevettes au lait de coco		
Riz Créole	frs	14.—
Crevettes Catalane		
Riz Créole	frs	14.—
Cassolette de crevettes à l'ail	frs	15,50

**A LA COMMANDE D'UNE ENTRÉE VOUS AVEZ DROIT  
A 5 % DE RABAIS SUR LE PRIX DU MENU**

## **Desserts**

Assiette de fromage de la région	frs	7.—
Tranche de glace avec crème	frs	4.—
Salade de fruits frais	frs	6,50
Mousse au Tobleronne	frs	5,50
Flan caramel	frs	5.—
Sorbet prune et Damassine	frs	7,50
Vacherin glacé Maison	frs	6,50
Parfait glacé au Grand – Marnier	frs	7.—
Tarte aux pommes	frs	4.—
Pêche Melba	frs	6.—
Soufflé glacé à l'absinthe	frs	7,50
Sabayon glacé à la damassine	frs	7,50



# La Brasserie des Franches-Montagnes

## MENU BFM

### **MENU PRÉPARÉ AVEC 7 PRODUITS DE LA BRASSERIE DES FRANCHES - MONTAGNES**

TERRINE À LA MANDRAGORE

*TERRINE À LA BATS*

CRUDITÉS

\*\*\*\*\*

FILET DE TRUITE À LA MEULE

RIZ SAUVAGE

\*\*\*\*\*

POULET SAUTÉ À LA TORPILLE

NOUILLES AU BEURRE

CAROTTES GLACÉES À LA SALAMANDRE

\*\*\*\*\*

PARFAIT GLACÉ À LA CUVÉE ALEX LE ROUGE

MENU COMPLET	FR.	53.—
MENU SANS TERRINE	FR.	43.—
MENU SANS FILET DE TRUITE	FR.	38.—

### **LES SPÉCIFICITÉS DU MENU SONT LES SUIVANTES**

La terrine à la Mandragore a un parfum doux à l'arôme d'orange.

La terrine à la Bats a un parfum légèrement fumé.

Le filet de truite est un mélange de douceur des petits légumes avec l'amertume de la Meule.

Le poulet est mis en valeur avec la Torpille, c'est un plat très typé bière, il ressort l'amertume de la bière, son goût épicé se complète avec le côté charnu de la volaille.

Les carottes glacées à la Salamandre sont un mariage de raison tout en finesse mettant en valeur les arômes de la bière blanche.

Le parfaits glacé à la Cuvée Alex le Rouge est un bouquet final haut en couleur.

# ***Menu du terroir Jurassien***

**Totche à l'apéro**

**\*\*\***

**Salade du terroir**

**Chaux D'Abel**

**Lardons et œuf dure**

**\*\*\***

**Faux filet de porc**

**Sauce à la moutarde de la Brasserie**

**des Franches – Montagnes**

**Flouttes Jurassienne**

**Bouquetière de légumes**

**\*\*\***

**Assiette de fromages**

**Tête de moine Fromagerie Kälin**

**Roc - Montès Fromagerie Kälin**

**Tomme Lafleur**

**\*\*\***

**Les trois parfaits glacés**

**Au miel des Franches – Montagnes**

**A la damassine d'Ajoie**

**A L'Alex le Rouge de la brasserie des Franches-Montagnes**

**Menu complet frs 56.—**

**Menu sans entrée frs 43.—**

**Menu sans fromage frs 47.—**

**Menu sans dessert frs 46.—**