

**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](http://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*

<b>Salade verte</b>	<b>7.00 frs</b>
<b>Petite salade mêlée</b>	<b>9.00 frs</b>
<b>Grande salade mêlée</b>	<b>16.50frs</b>
<b>Assiette de carpaccio de bœuf</b>	<b>19.00 frs</b>

## *Les fondues au fromage*

<b>Fondue au fromage</b>	<b>200 gr.</b>	<b>24.00 frs</b>
	<b>250 gr.</b>	<b>28.50 frs</b>
<b>Fondue au fromage à la Meule</b>		
<b>La Brasserie des Franches-Montagnes</b>	<b>200 gr.</b>	<b>24.00 frs</b>
	<b>250 gr.</b>	<b>28.50 frs</b>

## *Du terroir Jurassien*

### **Croûte à la Tête de Moine AOP**

<b>Nature</b>	<b>21.50 frs</b>
<b>Avec œuf</b>	<b>23.00 frs</b>

### **Croûte Jurassienne Tête de Moine**

<b>et Saucisse d'Ajoie</b>	<b>Nature</b>	<b>22.50 frs</b>
	<b>Avec œuf</b>	<b>24.00 frs</b>

### **Risotto à la Tête de moine**

<b>et saucisse d'Ajoie</b>	<b>27.00frs</b>
<b>Sans saucisse d'Ajoie</b>	<b>18.00 frs</b>

# Les classiques

## Assiette de légumes

Pommes frites fraîches 21.00 frs

Tranches de porc panées 26.00 frs

Cordon bleu Maison 34.00 frs

Cordon Bleu Jurassien 35.00 frs

Tête de moine, lard, jambon

## Entrecôte de cheval

Sauce à l'ail ou Café de Paris

200 gr. 36.00frs

300 gr. 42.00frs

**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 »

### Provenance de la viande

Porc	Suisse
Bœuf	Suisse
Poulet	Suisse
Cheval	Suisse / Irlande

## 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 39.50*

## 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 33.00*

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

# *APRÈS VOTRE REPAS, UNE PETITE GOUTTE MAISON*

<i>Damassine</i>	<i>2 cl.</i>	<i>8,50</i>	<i>frs</i>
<i>Prune</i>	<i>2 cl.</i>	<i>4,80</i>	<i>frs</i>
<i>Poire</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,50</i>	<i>frs</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,50</i>	<i>frs</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,50</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>3,70</i>	<i>frs</i>

*Toutes nos gouttes sont produites par André Laurent à Pleujouse.*