

**Café - Restaurant
de la Poste**

M. & M. Paupc

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 a 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.



CARTE D'ÉTÉ

FESTIVAL DES SALADES

<i>Salade Jurassienne</i>	<i>Entrée</i>	<i>14,50 frs</i>
<i>Salade , lardons, œuf, Tête de moine, Chaux D'Abel</i>	<i>Plat</i>	<i>22,50 frs</i>
<i>Salade de chèvre chaud au miel et noix</i>	<i>Entré</i>	<i>15.— frs</i>
	<i>Plat</i>	<i>22,50frs</i>
<i>Salade Niçoise</i>	<i>Entrée</i>	<i>15,00frs</i>
<i>Salade, haricot, pomme de terre, tomate, thon anchois, œuf, olives</i>	<i>Plat</i>	<i>23,50 frs</i>
<i>Salade de cervelas au Chaux d'Abel</i>	<i>Plat</i>	<i>19.— frs</i>
<i>Carpaccio de bœuf</i>	<i>Entrée</i>	<i>17,00 frs</i>
	<i>Plat</i>	<i>27,00 frs</i>
<i>Roastbeef froid</i> <i>Sauce tartare</i> <i>Pommes frites Maison</i>	<i>Plat</i>	<i>27,00 frs</i>
<i>Vitello Tonato</i> <i>Pommes frites Maison</i>	<i>Plat</i>	<i>30,00 frs</i>



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.

En entrée: *Filets de perches de Loë meunière*
Pommes de terre nature *18.00 frs*

En plat: *Filets de perches de Loë meunière*
Bouquetière de légumes
Pommes de terre nature *39.50 frs*



« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label 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>	34.— frs
<i>Flouttes jurassiennes *</i>	
<i>Bouquetière de légumes</i>	

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



Les classiques

Assiette de légumes

Pommes frites fraîches

19.— frs

Risotto 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 cuit, 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 29.—



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

Provenance de la viande

Porc / Veau / Boeuf

Suisse

Poulet

Suisse

Cheval

Suisse / Irlande

Filets de perches

Suisse

Crevette (Aquaculture)

Vietnam / Bangladesh

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>4,50 frs</i>
<i>Apéro Ass. de cépage Cave Paradis Sierre</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4.50 frs</i>

ROSÉS

<i>Rosé de Gamay</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</i>	<i>1 dl.</i>	<i>3,70 frs</i>
<i>Goron 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>Merlot Delea Tessin</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4.00 frs</i>

BLANCS EN POTS

<i>Johannisberg Valais</i>	<i>5 dl.</i>	<i>22.50 frs</i>
<i>Fifty - Fifty Ass. de cépage Cortaillod</i>	<i>5 dl.</i>	<i>22.00 frs</i>

ROSÉ EN POTS

<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

Cornalin

Cave du Paradis Sierre 5 dl. 35.— 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 Finto 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 *Btlle* 35.— *frs*

Trio Rappel Valley Chili

Merlot, Carmenere, Cabernet sauvignon *Btlle* 40.— *frs*

Clos de Torribas

Tempranillo Crianza Penedès Espagne *Btlle* 37.— *frs*

Cairanne

Domaine de Dionysos

Côte du Rhone La Cigalette *Btlle* 46.— *frs*

Chirouble

Cuvée Mélinand

Domaine Louis Fête *Btlle* 42.— *frs*

APRÈS VOTRE REPAS,

UNE PETITE GOUTTE MAISON

Damassine 2 cl. 7,80 *frs*

Poire 2 cl. 7,00 *frs*

Mirabelle 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.