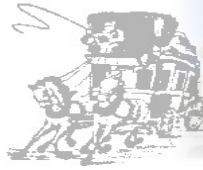


**Café - Restaurant  
de la Poste**

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](http://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.



# La chasse

## EN ENTRÉES

*Carpaccio de chevreuil à l'huile de noisette* *Frs 18,50*

*Salade gourmande d'automne*  
*Viande séchée de cerf | Chanterelles* *Frs 17,00*  
*Noix | œuf de caille*

*Potage à la courge au lait de coco* *Frs 8,00*

## EN PLATS

*Civet de chevreuil chasseur* *Frs 30,00*

*Médillons de chevreuil Mirza* *Frs 36,50*

*Filet de sanglier aux chanterelles* *Frs 35,00*

*Entrecôte de cerf sautées aux myrtilles* *Frs 39,50*

**GARNITURES:** *Spätzli Maison*  
*Choux de Bruxelles*  
*Choux rouge braisé*  
*Marrons glacés \**  
*Fruits*

*Fondue bourguignonne de chasse* *Frs 41,00*  
*Par pers. Min. 2 pers.*

*Fondue Chinoise de chasse* *Frs 39,00*  
*Par pers. Min. 2 pers.*

*Viande de chevreuil, cerf, sanglier*  
*Garnitures et sauces*  
*Pommes frites fraîches*  
*Salade mêlée*



« 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>	8,00 frs
<i>Grande salade mêlée</i>	16,00 frs
<i>Cocktail de crevettes</i>	16,00 frs
<i>Cassolette de crevettes à l'ail</i>	15,50 frs
<i>Assiette de carpaccio de bœuf</i>	17,00 frs

## Du terroir Jurassien

<i>Cordon Bleu jurassien</i>	32.00 frs
<i>Tête de moine, lard, jambon</i>	
<i>Risotto à la Tête de moine et saucisse d'Ajoie</i>	25.00 frs
<i>Faux filet de porc à la moutarde de la Brasserie des Franches-Montagnes</i>	
<i>Flouttes jurassiennes *</i>	
<i>Bouquetière de légumes</i>	34.00 frs



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 fondues au fromage

Fondue au fromage 200 gr. 22.00 frs

250 gr. 27.00 frs

Fondue au fromage à la Meule 200 gr. 22.00 frs

**La Brasserie des Franches-Montagnes**

250 gr. 27.00 frs

## Les classiques

Assiette de légumes

Pommes frites fraîches

19.00 frs

Franches de porc panées

24.00 frs

Cordon bleu Maison

31.00 frs

Assiette fitness

35.00 frs

Escalopes de veau grillées avec salade mée

Entrecôte de cheval

Sauce à l'ail ou Café de Paris

200 gr.

33.00 frs

300 gr.

39.00 frs

Garnitures: Bouquetière de légumes

Pommes frites Maison,

Ou Flouttes jurassienne \*



« 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



« 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

Chevreuril

Autriche

Cerf

Nouvelle - Zélande

Sanglier

Autriche