

**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>Fête de moine, lard, jambon</i>	
<i>Risotto à la Fête de moine et saucisse d'Ajoie</i>	25.00 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>	34.00 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

Steak de cheval

Sauce à l'ail ou Café de Paris

200 gr.

29.00 frs

300 gr.

36.00 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 / Boeuf*

*Suisse*

*Poulet*

*Suisse*

*Cheval*

*Suisse / Irlande*

*Chevreuril*

*Autriche*

*Cerf*

*Nouvelle - Zélande*

*Sanglier*

*Autriche*

# 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>

## ROSÉS

<i>Rosé de Gamay Biollaz</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 Dupuis</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>Salvagnin Flamborant Vaud</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4.00 frs</i>
<i>Merlot Delea Tessin</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4.00 frs</i>

## BLANCS EN POIS

<i>Johannisberg Valais</i>	<i>5 dl.</i>	<i>22.50 frs</i>
<i>Riesling- Sylvaner Cortaillod</i>	<i>5 dl.</i>	<i>22.50 frs</i>

## ROSÉ EN POIS

<i>Oeil de Perdrix Cortaillod</i>	<i>5 dl.</i>	<i>26.00 frs</i>
-----------------------------------	--------------	------------------

# Les vins rouges en pots

## *Garanoir et Cabernet Jura*

*Clos des Cantons*

*Buix Jura* 5 dl. 31.00 frs

## *Pinot Noir de Neuchâtel*

*Cave des coteaux Cortaillod* 5 dl. 27.00 frs

## *Gamaret - Garanoir Neuchâtel*

*Cave des coteaux Cortaillod* 5 dl. 27.00 frs

## *Salvagnin Flamborant*

*Bolle Morges* 5 dl. 20.00 frs

## *Pinot Noir du Valais*

*Maurice Gay Chamoson* 5 dl. 24,50 frs

## *Diolinoir du Valais*

*Maurice Gay Chamoson* 5 dl. 27.00 frs

## *Humagne*

*Réserve des administrateurs*

*Cave St.-Pierre Chamoson* 5 dl. 32.00 frs

## *Château Bonnin Pichon*

*Lussac St.-Emilion* 5 dl. 32.00 frs

## *Rioja El Coto*

*Doc Finto Crianza* 5 dl. 30.00 frs



# Vins suisses en bouteille

## ROSÉ

*Oeil de Perdrix*

*Domaine du vin du Diable Cortaillod* *Bille* *46.00 frs*

## ROUGES

*Vin du Diable*

*Pinot Noir* *50 cl.* *34.00 frs*

*Cave des coteaux Cortaillod* *Bille* *51.00 frs*

*Noir Coteaux*

*Assemblage de cépage*

*Cave des coteaux Cortaillod* *Bille* *50.00 frs*

*La Four Rouge*

*Assemblage de cépage*

*Obriest* *Bille* *52.00 frs*

*Epesse « La République »*

*Cave Fonjallaz Lavaux* *Bille* *49.00 frs*

*La Guérite*

*Diolinoir*

*Maurice Gay Chamoson* *Bille* *48.00 frs*

*Cornalin*

*Valais d'or*

*Maurice Gay Chamoson* *Bille* *57.00 frs*

*Màmà*

*Merlot del Mendrisiotto*

*Angelo Delea* *Bille* *46.00 frs*

# Vins étrangers en bouteille

## ROUGES

*Negroamaro*

*Luccarelli*

*Les Pouilles Italie*

*Btlle 35.00 frs*

*Trio Rappel Valley Chili*

*Merlot, Carmenere, Cabernet Sauvignon*

*Btlle 40.00 frs*

*Clos de Torribas*

*Tempranillo Crianza Penedès Espagne*

*Btlle 37.00 frs*

*Cairanne*

*Domaine de Dionysos*

*Côte du Rhone La Cigalette*

*Btlle 46.00 frs*

*Chirouble*

*Cuvée Mélinand*

*Domaine Louis Fête*

*Btlle 42.00 frs*

# APRÈS VOTRE REPAS, UNE PETITE GOUTTE MAISON

<i>Damassine</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,80</i>	<i>frs</i>
<i>Griotte</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,50</i>	<i>frs</i>
<i>Poire</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,00</i>	<i>frs</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,00</i>	<i>frs</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,00</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>3,50</i>	<i>frs</i>

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