

**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.





La chasse

EN ENTRÉES

<i>Ferrine Maison de chevreuil (aut) aux airelles et aux noisettes et ses crudités</i>	<i>Frs 14.00</i>
<i>Carpaccio de chevreuil (aut) à l'huile de noisette</i>	<i>Frs 19.80</i>
<i>Salade gourmande d'automne Viande séchée de cerf (aut) Chanterelles Noix œuf de caille</i>	<i>Frs 18.00</i>
<i>Potage à la courge au lait de coco</i>	<i>Frs 8.00</i>

EN PLATS

<i>Civet de chevreuil (aut) chasseur</i>	<i>Frs 35.50</i>
<i>Médillons de chevreuil (aut) Mirza</i>	<i>Frs 39.50</i>
<i>Filet de sanglier (aut) aux chanterelles</i>	<i>Frs 36.50</i>
<i>Assiette garniture chasse</i>	<i>Frs 19.50</i>

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



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

Les entrées

<i>Salade verte</i>	<i>7.00 frs</i>
<i>Petite salade mêlée</i>	<i>8.50 frs</i>
<i>Grande salade mêlée</i>	<i>17.00 frs</i>
<i>Assiette de carpaccio de bœuf</i>	<i>18.00 frs</i>

LES PLATS

<i>Risotto à la Tête de moine et saucisse d'Ajoie</i>	<i>26.00 frs</i>
<i>Risotto à la tête de moine sans saucisse</i>	<i>16.50 frs</i>
<i>Cordon Bleu jurassien</i>	<i>33.00 frs</i>
<i>Tête de moine, lard, jambon</i>	
<i>Assiette de légumes</i>	
<i>Pommes frites fraîches</i>	<i>19.00 frs</i>
<i>Tranches de porc panées</i>	<i>25.00 frs</i>
<i>Cordon bleu Maison</i>	<i>32.00 frs</i>
<i>Entrecôte de cheval</i>	
<i>Sauce à l'ail ou Café de Paris</i>	<i>200 gr. 34.00 frs</i>
	<i>300 gr. 40.00 frs</i>

Garnitures: *Bouquetière de légumes*

Pommes frites Maison,

*Ou Floutes 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 mêlée
Pommes frites Maison

SAUCES: A l'ail / Cocktail *
Au poivre vert
Tartare / A la moutarde

Par pers. Frs 37.50

LA FONDUE PAYSANNE

VIANDE: Poulet pané *

GARNITURES: Salade mêlée
Pommes frites Maison

SAUCES: A l'ail / Cocktail *
Au poivre vert
Tartare / A la moutarde

Par pers. Frs 31.00



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

Provenance de la viande

Porc / Bœuf

Suisse

Poulet

Suisse

Cheval

Suisse / Irlande

Chevreuril

Autriche

Sanglier

Autriche

APRÈS VOTRE REPAS, UNE PETITE GOUTTE MAISON

<i>Damassine</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,80</i>	<i>frs</i>
<i>Prune</i>	<i>2 cl.</i>	<i>4,50</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.