

Café - Restaurant **de la Poste**

M. & M. Paupe

2350 Saignelégier

032 951 11 79



www.cafe-restaurant-poste.ch

Le Café de la Poste

C'est :

- **Une carte de saison**
- **Tous les jours un menu**
- **Propositions de menu traiteur**
- **Service traiteur complet**
- **Un établissement à l'écoute
de ses clients**

Une envie...?? Dites-le au patron.

DÈS LE
VENDREDI
14 AVRIL 2017

LES ASPERGES

Végétariens

Risotto aux asperges et tomate séchées

18,50 frs

Risotto aux asperges et aux crevettes

28,50 frs

Risotto aux asperges et jambon cru

29.— frs

Filets mignons aux asperges sauce au Whisky

38.— frs

Bouquetière de légumes

Pommes frites Maison,

Ou Flouttes Jurassienne

Ou Tagliatelle



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>Tête de moine, lard, jambon</i>	
<i>Risotto à la Tête 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>	
<i>Flouttes jurassiennes</i>	
<i>Bouquetière de légumes</i>	34.— frs

Les classiques

Assiette de légumes

Pommes frites fraîches

19.— frs

Tranches de porc panées

24.— frs

Cordon bleu Maison

31.— frs

Cordon bleu Caprese

34.— frs

Jambon cru, tomate séchée, mozzarella et basilic

Assiette fitness

35.— frs

Escalopes de veau grillées avec salade mêlée

Escalopes de veau natures

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

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 35,50

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 28.—

Provenance de la viande

Porc / Veau / Bœuf

Suisse

Poulet

Suisse / France

Cheval

Suisse / Irlande

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>4,40 frs</i>

ROSÉS

<i>Rosé de Gamay Biollaz</i>	<i>1 dl.</i>	<i>3,60 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>3,80 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>3,60 frs</i>
<i>Salvagnin Flamboyant Vaud</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4.00 frs</i>

BLANCS EN POIS

<i>Johannisberg Valais</i>	<i>5 dl.</i>	<i>22.— frs</i>
<i>Riesling— Sylvaner Cortaillod</i>	<i>5 dl.</i>	<i>22.— frs</i>

ROSÉ EN POIS

<i>Oeil de Perdrix Cortaillod</i>	<i>5 dl.</i>	<i>26.— frs</i>
-----------------------------------	--------------	-----------------

Les vins rouges en pots

Garanoir et Gamaret

Clos des Cantons

Buix Jura 5 dl. 31.— frs

Pinot Noir de Neuchâtel

Cave des coteaux Cortaillod 5 dl. 27.— frs

Gamaret - Garanoir Neuchâtel

Cave des coteaux Cortaillod 5 dl. 27.— frs

Salvagnin Flamboyant

Bolle Morges 5 dl. 20.— frs

Pinot Noir du Valais

Maurice Gay Chamoson 5 dl. 24,50 frs

Diolinoir du Valais

Maurice Gay Chamoson 5 dl. 27.— frs

Vin du Diable Pinot Noir

Cave des coteaux Cortaillod 5 dl. 34.— frs

Humagne

Réserve des administrateurs

Cave St.-Pierre Chamoson 5 dl. 32.— frs

Château Bonnin Pichon

Lussac St.-Emilion 5 dl. 31.— frs

Rioja El Coto

Doc Finto Crianza 5 dl. 29.— frs

Vins suisses en bouteille

ROSÉ

Oeil de Perdrix

Domaine du vin du Diable Cortaillod

Btlle 46.— frs

ROUGES

Vin du Diable

Pinot Noir

Pot 50 cl. 34.— frs

Cave des coteaux Cortaillod

Btlle 75 cl 51.— frs

Noir Coteaux

Assemblage de cépage

Cave des coteaux Cortaillod

Btlle 50.— frs

La Four Rouge

Assemblage de cépage

Obrist

Btlle 52.— frs

Epesse « La République »

Cave Fonjallaz Lavaux

Btlle 49.— frs

La Guérite

Diolinoir

Maurice Gay Chamoson

Btlle 48.— frs

Cornalin

Valais d'or

Maurice Gay Chamoson

Btlle 57.— frs

Mòmà

Merlot del Mendrisiotto

Angelo Delea

Btlle 44.— frs

Vins étrangers en bouteille

ROUGES

Negroamaro

Luccarelli

Les Pouilles Italie

Btlle 34.— frs

Trio Rappel Valley Chili

Merlot, Carmenere, Cabernet sauvignon

Btlle 40.— frs

Clos de Torribas

Tempranillo Crianza Penedès Espagne

Btlle 37.— frs

Vallebuena

Crianza Ribera del Duero Espagne

Btlle 58.— 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

<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.