

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 :

- **Tous les jours un menu**
 - **Une carte de saison**
 - **Cantine à l'emporter**
 - **Une carte de fidélité**
13ème menu gratuit
 - **Prix spécial pour pensionnaires**
 - **Propositions de menu traiteur**
 - **Service traiteur complet**
 - **Un établissement à l'écoute
de ses clients**
- Une envie...?? Dites-le au patron.**

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
<i>Fondue au fromage à la tomate</i>	200 gr.	23.— frs
<i>Pommes de terre en robe</i>	250 gr.	28.— frs

Du terroir Jurassien

<i>Croûte à la Fête de Moine AOP</i>	<i>Nature</i>	19.— frs
	<i>Avec œuf</i>	20.— frs
<i>Croûte Jurassienne</i>		
<i>Fête de Moine et Saucisse d'Ajoie</i>	<i>Nature</i>	20.— frs
	<i>Avec œuf</i>	21.— frs
<i>Cordon Bleu jurassien</i>		30.— frs
<i>Fête de moine, lard, jambon</i>		
<i>Risotto à la Fête de moine et saucisse d'Ajoie</i>		23.— 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>		32.— frs

Les classiques

Assiette de légumes

Pommes frites fraîches

18.— frs

Risotto aux crevettes

26,50 frs

Tranches de porc panées

22,50 frs

Cordon bleu Maison

28.50 frs

Cordon bleu Caprese

32.— frs

Jambon cru, tomate séchée, mozzarella et basilic

Assiette fitness

32.— frs

Escalopes de veau grillées avec salade mêlée

Escalopes de veau natures

35.— frs

Escalopes de veau aux morilles

44.— 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

Entrecôte de bœuf

Café de Paris

39.— frs

Sup. Sauce aux morilles

7.— frs

Garnitures

Bouquetière de légumes

Pommes frites Maison, flouttes jurassienne ou tagliatelle à choix

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>3,60 frs</i>
<i>Fendant Biollaz</i>	<i>1 dl.</i>	<i>3,70 frs</i>
<i>Féchy Dupuis</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4,20 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>
<i>Rosé de Provence</i>	<i>1 dl.</i>	<i>3,90 frs</i>

ROUGES

<i>Côte du Rhone</i>	<i>1 dl.</i>	<i>2,70 frs</i>
<i>Gamay Romand Dupuis</i>	<i>1 dl.</i>	<i>3,60 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>3,50 frs</i>
<i>Salvagnin Flamboyant Vaud</i>	<i>1 dl.</i>	<i>4.00 frs</i>

BLANCS EN POTS

<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 POTS

<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

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 Tour Rouge

Assemblage de cépage

Obüst

Btlle 52.— frs

Epesse « La République »

Cave Fonjallaz Lavaux

Btlle 49.— frs

La Guérîte

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

ROSÉ

Rosé de Provence L'Arlequin

Du Baron Gassier

Grenache / Syrah / Cinsault

Btlle 28.— frs

ROUGES

Negroamaro

Luccarelli

Les Pouilles Italie

Btlle 34.— frs

Trio Rappel Valley Chili

Merlot, Carmenere, Syrah

Btlle 40.— frs

Clos de Torribas

Tempranillo Crianza Penedès Espagne

Btlle 37.— frs

Vallebuenos

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 Tête

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>Prunelle (épine noire)</i>	<i>2 cl.</i>	<i>7,80</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.