

Les entrées

Salade verte	7.00 frs
Petite salade mêlée	9.00 frs
Grande salade mêlée	17.00 frs
Assiette de carpaccio de bœuf	19.00 frs

Les fondues au fromage

Fondue au fromage	200 gr.	25.00 frs
	250 gr.	30.00 frs
Fondue au fromage à la Meule		
La Brasserie des Franches-Montagnes	200 gr.	25.00 frs
	250 gr.	30.00 frs

Du terroir Jurassien

Croûte à la Tête de Moine AOP

Nature **21.50 frs**

Avec œuf **23.00 frs**

Croûte Jurassienne Tête de Moine

et Saucisse d'Ajoie **Nature** **23.50 frs**

Avec œuf **25.00 frs**

Risotto à la Tête de moine

et saucisse d'Ajoie **28.50 frs**

Sans saucisse d'Ajoie **21.50 frs**

Les plats

Assiette de légumes

Pommes frites fraîches 22.00 frs

Tranches de porc panées 27.00 frs

Cordon Bleu Jurassien 37.00 frs

Tête de moine, lard, jambon

Cordon bleu Maison 36.00 frs

Entrecôte de cheval

Sauce à l'ail ou Café de Paris 200 gr. 38.00 frs

300 gr. 44.00 frs

Garnitures: Bouquetière de légumes

Pommes frites Maison

Ou Floutes Jurassienne *

Ou Tagliatelle* # # # #

Provenance de la viande

Porc Suisse

Bœuf Suisse

Poulet Suisse

Cheval Suisse / Irlande



« 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. 41.00 frs

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. 36.00 frs

**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.

