

**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 à 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 de chevreuil (aut) aux airelles et aux noisettes Maison et ses crudités</i>	<i>Frs 16.00</i>
<i>Carpaccio de chevreuil (aut) à l'huile de noisette</i>	<i>Frs 21.00</i>
<i>Cassolette de chanterelles à la crème</i>	<i>Frs 15.50</i>
<i>Potage à la courge au lait de coco</i>	<i>Frs 9.00</i>

EN PLATS

<i>Civet de chevreuil (aut) chasseur</i>	<i>Frs 34.00</i>
<i>Médallions de chevreuil (aut) Mirza</i>	<i>Frs 37.00</i>
<i>Filet de sanglier (esp.) aux chanterelles</i>	<i>Frs 37.00</i>
<i>Assiette garniture chasse</i>	<i>Frs 22.00</i>

GARNITURES: *Spätzli Maison
Choux de Bruxelles
Choux rouge braisé
Marrons glacés *
Pomme, poire au vin rouge, Damasson*



Propositions de vins:

<i>Le Lucrezie Sangiovese Italie Ombrie 2023</i>	<i>Btle Frs 27,50</i>
	<i>Dl. Frs 4,00</i>
<i>Château de Pennautier 2018 Terroirs d'altitude Cabardès AC</i>	<i>Btle Frs 37,00</i>
	<i>Dl. Frs 5,40</i>

Les entrées

<i>Salade verte</i>	<i>7.00 frs</i>
<i>Petite salade mêlée</i>	<i>9.00 frs</i>
<i>Grande salade mêlée</i>	<i>18.00 frs</i>
<i>Assiette de carpaccio de bœuf</i>	<i>20.00 frs</i>

LES PLATS

<i>Risotto à la Tête de moine et saucisse d'Ajoie</i>	<i>29.00 frs</i>
<i>Risotto à la tête de moine sans saucisse</i>	<i>22.50 frs</i>
<i>Assiette de légumes</i>	
<i>Pommes frites fraîches</i>	<i>22.00 frs</i>
<i>Tranches de porc panées</i>	<i>27.00 frs</i>
<i>Cordon bleu Maison</i>	<i>37.00 frs</i>
<i>Cordon Bleu Jurassien</i>	<i>38.00 frs</i>
<i>Tête de moine, lard, jambon</i>	
<i>Entrecôte de cheval</i>	
<i>Sauce à l'ail ou Café de Paris</i>	<i>200 gr. 39.00 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 mée
Pommes frites Maison

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

Par pers. Frs 41.00

LA FONDUE PAYSANNE

VIANDE: Poulet pané *

GARNITURES: Salade mée
Pommes frites Maison

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

Par pers. Frs 36.00



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

Provenance de la viande

Porc

Suisse

Bœuf

Suisse

Poulet

Suisse

Cheval

Suisse / Irlande