

**Café - Restaurant
de la Poste**

M. & M. Paupe

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**

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.



Carte des propositions

PRINTANIÈRES

Filets mignons de porc
Aux morilles et asperges **45.00 frs**

Risotto aux asperges
Crevettes sautées **29.50 frs**

Risotto aux asperges **23.00 frs**



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

Risotto à la Tête de moine

et saucisse d'Ajoie	28.50	frs
Sans saucisse d'Ajoie	21.50	frs

Les classiques

Assiette de légumes

Pommes frites fraîches 22.00 frs

Tranches de porc panées 27.00 frs

Cordon bleu Maison 36.00 frs

Cordon Bleu Jurassien 37.00 frs

Tête de moine, lard, jambon

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 Flouttes jurassienne *

OU Tagliatelle *

« 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

Crevette Vietnam

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 41.00

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 36.00

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

APRÈS VOTRE REPAS, UNE PETITE GOUTTE MAISON

Damassine	2 cl.	8,50	frs
Prune	2 cl.	4,80	frs
Griotte	2 cl.	7,50	frs
Poire	2 cl.	7,50	frs
Mirabelle	2 cl.	7,50	frs
Calvados	2 cl.	7,50	frs
Coing	2 cl.	7,50	frs
Pomme	2 cl.	3,70	frs

**Toutes nos gouttes sont produites par
André Laurent à Pleujouse.**