

# Café de la Poste



## Nos Formules

*Nous informons notre aimable clientèle que  
toute formule en cours ne sera ni modifiée  
ni annulée*

**MIDI 17.90**

**[Entrée + Plat] ou [Plat + Dessert]**

### **ENTREES DES FORMULES**

**Entrée du jour à l'ardoise ou Salade  
Vigneronne ou Oeuf mayonnaise**

**PLATS DES FORMULES 14.50**

**Plat du Jour à l'ardoise  
ou steak haché oeuf à cheval 180g avec frites**

## ENTRÉES

<b>Entrée du jour</b>	5.9
<b>Assiette de charcuterie</b>	7.5
<b>Tomates mozzarella di Bufala au basilic</b>	7.5
<b>Œuf mayonnaise</b>	5.9
<b>Salade grecque</b>	6.9

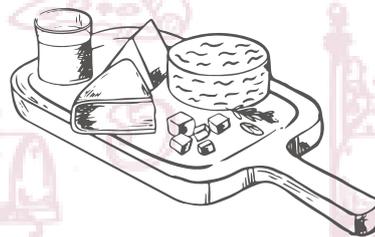
## OMELETTES

*servies avec frites et salades*

<b>Nature</b>	12.8	<b>Mixte</b>	14.8
<b>Jambon ou Emmental</b>	13.8	<b>Bacon</b>	14.8

## FROMAGES

<b>Camembert ou Emmental ou Chèvre ou</b>	5.5
<b>Petit Assortiment de fromages</b>	7.5



*Toute l'équipe du Café de la Poste vous souhaite la bienvenue et se réjouit de vous accueillir pour un moment gourmand et convivial.  
Bonne dégustation !*

Prix net en euros, taxes et service compris.

## SALADES COMPOSÉES

### LA POSTE 16.9

*Salade, Tomate, Pommes de Terre Rissolées, Steak Haché  
Oeuf à Cheval, Lardons*

### CRÉTOISE 16.5

*Salade, Tomate, Poivron, Oignon, Concombre, Olive, Feta*

### CÉSAR 16.5

*Salade, Tomate, Poulet, Copeaux de Parmesan,  
Croûtons, Sauce César*

### VIGNERONNE 16.5

*Salade, Tomate, Cervelas, Emmental, Oignons, Cornichons*

### NIÇOISE 16.5

*Salade, Tomate, Pomme de Terre, Oeuf Dur, Thon,  
Anchois, Haricots Verts, Poivron, Olives*

### SUD-OUEST 16.9

*Salade, Tomate, Gésiers,  
Magret Fumé, Pommes de Terre Rissolées, Oeuf, Noix,  
Croûtons*

### BIQUETTE 16.9

*Salade, Tomate, Tartine de Chèvre Chaud,  
Saumon Fumé, Sauce Pesto, Croûtons*



## LES PÂTES

### Penne à l'Arrabiata

*Sauce faite maison*

13.5

### Penne au Pesto

*Sauce faite maison*

14.5

### Penne Carbonara

*Sauce faite maison*

14.5

### Penne aux Truffes

18



Prix net en euros, taxes et service compris.

## LES TARTES FLAMBÉES

### TRADITIONNELLE

*Oignon, Lardon*

### VÉGÉTARIENNE

*Oignon, Champignon, Légume du jour*

### GRATINÉE

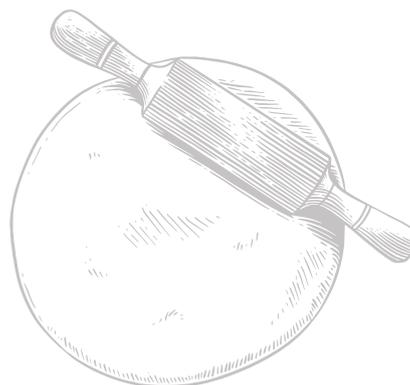
*Oignon, Lardon, Emmental*

### FORESTIÈRE

*Oignon, Lardon, Champignon, Emmental*

### MUNSTER

*Oignon, Lardon, Munster*



12.9

12.9

13.5

13.9

14.9

## PIZZA FAIT MAISON

### MARGHERITA

*Sauce Tomate, Mozzarella, Basilic, Origan*

### REGINA

*Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Origan*

### PIZZA DE LA POSTE

*Sauce Tomate, Viande hachée, Oignon, Poivron, Champignon, Merguez*

### BUFALA

*Sauce Tomate, Mozzarella di Bufala, Basilic, Tomates Cerises, Origan*

### SAUMON FUMÉ

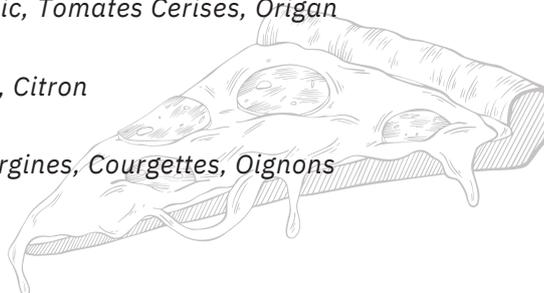
*Crème Fraîche, Mozzarella, Saumon Fumé, Citron*

### VÉGÉTARIENNE

*Sauce tomate, Mozzarella, Poivrons, Aubergines, Courgettes, Oignons rouges*

### Ingrédient supplémentaire

*Saumon +3*



13.5

15.5

16

18.5

18.5

14.9

2.5

## CROQUES

*Servis avec frites et salades*

### Croque Géant Monsieur

*Jambon, Emmental*

### Croque Géant Madame

*Jambon, Oeuf, Fondue de mozzarella*

### Croque Géant Mademoiselle

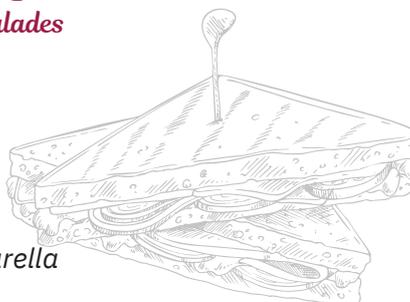
*Tomate, Jambon, Emmental, Oeuf, Fondue de mozzarella*

### Croque Géant Saumon

*Tomate, Emmental, Fondue de mozzarella, Saumon*

### Croque Géant Auvergnat

*Bleu d'Auvergne, Emmental, Jambon de pays*



14.5

14.9

15.5

15.5

15.5

Prix net en euros, taxes et service compris.

# VIANDES & POISSONS

*Nos viandes et poissons sont servis avec 2 garnitures au choix*

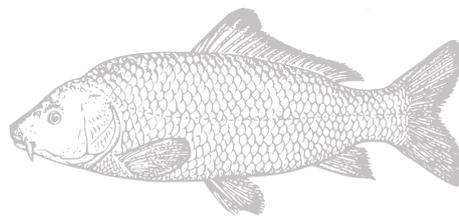
## VIANDES

<b>Plat du jour</b>	14.5
<i>Voir l'ardoise</i>	
<b>Entrecôte grillée à la pierre de lave 200g</b>	26.9
<i>Beurre Maître d'Hôtel</i>	
<b>Filet de boeuf 200g</b>	28.9
<i>Sélectionné, tendre et savoureux</i>	
<b>Tartare préparé 200g</b>	27.9
<i>Assaisonnée avec un mélange délicat d'épices et de câpres</i>	
<b>Cheeseburger 180g</b>	16.9
<i>Steak haché de boeuf, fromage fondant, garnitures et sauce maison</i>	
<b>Burger César 150g</b>	16.9
<i>Escalope pannée, fromage fondant, garnitures et sauce maison</i>	
<b>Escalope de Veau</b>	24.9
<i>Sauce Crème Champignons</i>	
<b>Cordon-Bleu Emmental ou Munster 300g</b>	28.9
<i>Panure croustillante et un coeur fondant</i>	
<i>Préparé à la minute (15'- 20')</i>	
<b>Rognons</b>	24.9
<i>Sauce Vin ou Moutarde</i>	

**Menu Mini-Chef : Nuggets, frites, tomates cerises, salade verte. 10.9**

## POISSONS

<b>Carpe Frite</b>	22.9
<b>Pavé de Saumon</b>	20.5



### **Supplément Sauce au Choix 3 €**

Moutarde à l'ancienne, Poivre,  
Champignons, Échalotes,  
Roquefort, Beurre maître d'hôtel,  
Sauce morilles (+5)

### **Garnitures**

Frites / Riz / Pates / Spätzle (fait maison +1.5)  
et  
Salades / Haricot verts / Ratatouilles (fait maison +1.5)

Prix net en euros, taxes et service compris.

## APÉRITIFS

<b>Ricard</b> 2cl		3.5
<b>Double Ricard</b> 4cl		6.8
<b>Martini Blanc ou Rouge</b> 4cl		4.5
<b>Suze, Porto</b> 4cl		4.5
<b>Campari</b> 4cl		4.5
<b>Kir au Edelzwiker</b> 12.5cl		4
<i>Cassis, Pêche, Violette, Framboise</i>		
<b>Kir au Crémant</b> 12.5cl		6.5
<i>Cassis, Pêche, Violette, Framboise</i>		
<b>Coupe de crémant</b> 12.5cl		6



## WHISKIES & ALCOOLS

	<b>4cl</b>		<b>4cl</b>
<b>J&amp;B</b> Scotch whisky blended	6.9	<b>Vodka Poliakov</b>	6.9
<b>Jack Daniel's</b>	8.5	<b>Gin Gibson's</b>	6.9
<i>Tennessee whisky</i>		<b>Rhum brun Saint-James</b>	6.9
<b>Aberlour</b>	8.5	<b>Chivas Regal</b>	8.5
<i>Single malt écossais</i>		<i>Scotch whisky blended</i>	
		<i>12 ans</i>	

## BIÈRES BOUTEILLE

<b>Heineken</b> 33cl		4.2
<b>Heineken 0.0%</b> 25cl		4.2
<b>1664</b> 33cl		4.2
<b>Kronenbourg</b> 33cl		4.2
<b>Duvel</b> 33cl		5.5
<b>Pelfort brune</b> 33cl		4.5
<b>Desperados</b> 33cl		5.5



## BOISSONS FRAÎCHES

<b>Coca-Cola, Coca Zero</b> 33cl		4.5
<b>Orangina</b> 25cl		4.2
<b>Ice tea</b> 25cl		4.2
<b>Jus de fruits "Granini"</b> 25cl		4.2
<i>Pomme, Abricot, Orange, Tomate, Ananas, Pamplemousse</i>		
<b>Schweppes tonic / agrumes</b> 25cl		4.2
<b>Perrier</b> 33cl		4.5
<b>Red bull</b> 25cl		4.8
<b>Limonade</b> 25cl		3
<b>Diabolo</b> 25cl		3.5
<b>Sirop à l'eau</b> 25cl		3
<i>Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche</i>		
<b>Supplément Sirop / Rondelle citron</b>		0.4

Prix net en euros, taxes et service compris.

## CAFÉS & THÉS

<b>Espresso RICHARD Perle Noire</b>	2.2	<b>Allongé</b>	2.4
<b>Décaféiné</b>	2.5	<b>Cappuccino</b>	4.9
<b>Double espresso</b>	4.4	<b>Café ou Chocolat Viennois</b>	4.9
<b>Café crème</b>	2.8	<b>Irish Coffee</b> Whisky 4cl	10.9
<b>Café au lait ou Chocolat au lait</b>	4		<i>Café, Chantill, Sirop de sucre de canne</i>



<b>Tisanes Comptoirs RICHARD</b>	3.5	4.5	<b>Demi-baguette, beurre, confiture</b>	5.5
<i>Verveine <b>Bio</b>, Camomille <b>Bio</b></i>				
<b>Thés Comptoirs RICHARD</b>	3.5	4.5	<b>Croissant</b>	1.9
<i>Ceylan O.P, Fruits Rouges, Vert à la Menthe <b>Bio</b>, Vert Sencha <b>Bio</b></i>				



## DESSERTS MAISON

<b>Pâtisserie du Jour</b>	7.9
<b>Mousse au chocolat</b>	8.9
<b>Panna Cotta</b> aux fruits rouges	7.9
<b>Baba au rhum</b> (hors formule)	8.9
<b>Meringue glacée</b> (hors formule)	8.9
<b>Fondant au chocolat</b> (hors formule)	7.9
<b>Crème caramel</b>	7.9



**CAFÉ GOURMAND 8.5**

**THÉ GOURMAND 8.9**

## EAUX MINÉRALES

**Lisbeth plate ou gazeuse**

50cl **4.2** 100cl **5.5**

Prix net en euros, taxes et service compris.

## BIÈRE PRESSION

	25CL	50CL
<b>Pelforth Blonde 5.5°</b>	3.5	6.9
<b>IPA Lagunitas Craft Blonde 6.2°</b>	4.5	8.5
<b>Heineken Blonde 5°</b>	3.8	7.5
<b>Leffe Blonde d'Abbaye 6.6°</b>	4.9	9
<b>Panaché</b>	3.5	6.9
<b>Monaco</b>	4	7.5
<b>Bière Sirop</b>	4	7.5
<b>Amer Bière, Cynar Bière, Picon Bière</b>	4.5	8.5



## Vins rouges- Rosés-Blancs



### ROUGES

	12-50 cl	25cl	50cl	Bouteille	
<b>Côteaux bourguignons AOP Caprice</b> <i>Fruits rouges et tannins élégant</i>	4.5	8.5	16	24	(75cl)
<b>Vacqueyras AOP Marquis de Fonséguille</b> <i>Épices, herbes provençales, notes boisées</i>	6.9	13.5	25	36	(75cl)
<b>Rouge IGP PAYS D'OC Cayolles</b> <i>Saveurs de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, cassis), épices (poivre, réglisse)</i>	4	7.5	14.5	-	
<b>Pinot Noirs AOC d'Alsace Bio</b> <i>Notes de fruits noirs (mûre) et d'épices (poivre, cannelle)</i>	4.9	9.5	18	26	(75cl)

### BLANC

<b>Edelzwicker AOC sec d'Alsace Bio</b> <i>Agrumes, fruits à chair blanche (pomme, poire) et nuances herbacées</i>	3.8	7.2	14	21.5	(75cl)
<b>Riesling AOC sec d'Alsace Bio</b> <i>Notes d'agrumes (citron, pamplemousse), fruits à noyau (pêche, abricot)</i>	4	7.5	14.5	22	(75cl)
<b>Pinot Blanc, Gris AOC sec d'Alsace Bio</b> <i>Pomme, poire, pêche, agrumes</i>	4.5	8.5	16	24	(75cl)
<b>Muscat AOC sec d'Alsace Bio</b> <i>Arômes de fruits exotiques et d'agrumes</i>	4.7	8.9	17	26	(75cl)
<b>Gewurztraminer AOC Moelleux d'Alsace Bio</b> <i>Notes de miel, fruits confits et épices</i>	4.5	8.5	16	24	(75cl)
<b>Crémant d'Alsace AOP Effervescent d'Alsace</b> <i>Fraîcheur et vivacité, notes de fruits blancs</i>	6	-	-	32.9	(75cl)
<b>Chardonnay IGP LANGUEDOC</b> <i>Vin élégant et aromatique</i>	4.5	8.5	16	24	(75cl)

### ROSÉS

<b>Rosé IGP Pays d'OC Les Cayolles</b> <i>Fruits rouges (fraises, framboises), agrumes et parfums floraux (rose, aubépine)</i>	4	7.5	14.5	-	
<b>Côtes de Gascogne IGP</b> <i>Fruits rouges frais (fraise, framboise), frais et élégant</i>	5.5	10.5	20	28	(75cl)

## DIGESTIFS

	4CL
<b>Bailey's</b>	5.8
<b>Limoncello</b>	5.8
<b>Cognac</b>	7.5
<b>Jägermeister</b>	5.8
<b>Eaux de vie</b>	7.9

*Poire williams, Framboise, Mirabelle, Vieille prune, Marc de Gewurztraminer*

Prix net en euros, taxes et service compris.