

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

| | |
|------------------------------------------------|-----|
| Entrée du jour | 5.9 |
| Assiette de charcuterie | 7.5 |
| Tomates mozzarella di Bufala au basilic | 7.5 |
| Œuf mayonnaise | 5.9 |
| Salade grecque | 6.9 |

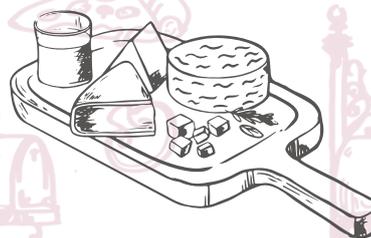
OMELETTES

servies avec frites et salades

| | | | |
|---------------------------|------|--------------|------|
| Nature | 11.8 | Mixte | 13.8 |
| Jambon ou Emmental | 12.8 | Bacon | 13.8 |

FROMAGES

| | |
|------------------------------------------------------------------------|------------|
| Camembert ou Emmental ou Chèvre ou Bleu Assortiment de fromages | 5.5 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 15.9

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

CÉSAR 15.9

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

VIGNERONNE 15.9

Salade, Tomate, Cervelas, Emmental, Oignons, Cornichons

NIÇOISE 15.9

*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 16.5

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



LES PÂTES

Penne à l'Arrabiata

Sauce faite maison

12.9

Penne au Pesto

13.5

Penne Carbonara

Sauce faite maison

13.5

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

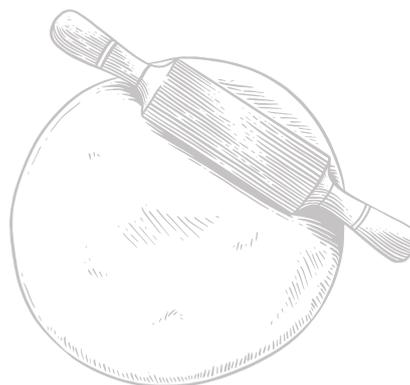
Oignon, Lardon, Emmental

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

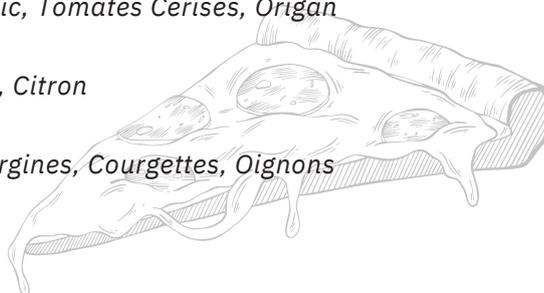
Crème Fraîche, Mozzarella, Saumon Fumé, Citron

VÉGÉTARIENNE

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

Ingrédient supplémentaire

Saumon +3



13.5

15.5

16

18.5

18.5

14.9

1.5

CROQUES

Servis avec frites et salades

Croque Géant Monsieur

Jambon, Emmental

Croque Géant Madame

Jambon, Oeuf, Fondue de mozzarella

Croque Géant Mademoiselle

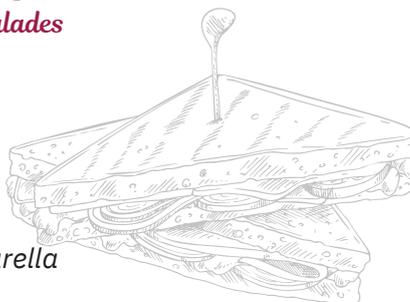
Tomate, Jambon, Emmental, Oeuf, Fondue de mozzarella

Croque Géant Saumon

Tomate, Emmental, Fondue de mozzarella, Saumon

Croque Géant Auvergnat

Bleu d'Auvergne, Emmental, Jambon de pays



13.5

13.9

14.5

14.5

14.5

Prix net en euros, taxes et service compris.

VIANDES & POISSONS

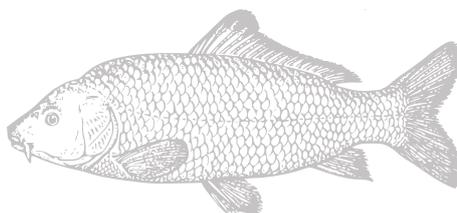
Nos viandes et poissons sont servis avec 2 garnitures au choix

VIANDES

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Plat du jour | 14.5 |
| <i>Voir l'ardoise</i> | |
| Entrecôte grillée à la pierre de lave 200g | 23.9 |
| <i>Beurre Maître d'Hôtel</i> | |
| Filet de boeuf 200g | 25.9 |
| <i>Sélectionné, tendre et savoureux</i> | |
| Tartare préparé 200g | 23.9 |
| <i>Assaisonnée avec un mélange délicat d'épices et de câpres</i> | |
| Cheeseburger 180g | 16.9 |
| <i>Steak haché de boeuf, fromage fondant, garnitures et sauce maison</i> | |
| Burger César 150g | 16.9 |
| <i>Escalope panée, fromage fondant, garnitures et sauce maison</i> | |
| Escalope de Veau | 22.9 |
| <i>Sauce Crème Champignons</i> | |
| Cordon-Bleu Emmental ou Munster 300g | 24.5 |
| <i>Panure croustillante et un coeur fondant</i> | |
| <i>Préparé à la minute (15' - 20')</i> | |
| Rognons | 23.9 |
| <i>Sauce Vin ou Moutarde</i> | |
| Tête de veau | 24.9 |
| <i>Mijotée lentement pour un texture tendre et fondante, Servie avec une sauce gribiche maison</i> | |

POISSONS

| | |
|-----------------------|------|
| Carpe Frite | 20.8 |
| Pavé de Saumon | 19.5 |



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

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



WHISKIES & ALCOOLS

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

BIÈRES BOUTEILLE

| | | |
|----------------------------|--|-----|
| Heineken 33cl | | 4.2 |
| Heinekenl 0.0% 25cl | | 4.2 |
| 1664 33cl | | 4.2 |
| Kronenbourg 33cl | | 4.2 |
| Duvel 33cl | | 5.5 |
| Pelfort brune 33cl | | 4.5 |
| Desperados 33cl | | 5.5 |



BOISSONS FRAÎCHES

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

Prix net en euros, taxes et service compris.

CAFÉS & THÉS

| | | | |
|-----------------------------------------|-----|----------------------------------|------------------------------------------------|
| Espresso RICHARD Perle Noire | 2.2 | Allongé | 2.4 |
| Décaféiné | 2.4 | Cappuccino | 4.5 |
| Double espresso | 4.4 | Café ou Chocolat Viennois | 4.9 |
| Café crème | 2.8 | Irish Coffee Whisky 4cl | 8.9 |
| Café au lait ou Chocolat au lait | 4 | | <i>Café, Chantill, Sirop de sucre de canne</i> |



| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----------------------------------------|-----|
| Tisanes Comptoirs RICHARD | 3.5 | 3.9 | Demi-baguette, beurre, confiture | 4.5 |
| <i>Verveine Bio, Camomille Bio</i> | | | | |
| Thés Comptoirs RICHARD | 3.5 | 3.9 | Croissant | 1.9 |
| <i>Ceylan O.P, Fruits Rouges, Vert à la Menthe Bio, Vert Sencha Bio</i> | | | | |



DESSERTS MAISON

| | |
|-------------------------------------------|-----|
| Pâtisserie du Jour | 7.9 |
| Mousse au chocolat | 8.9 |
| Panna Cotta aux fruits rouges | 7.9 |
| Baba au rhum (hors formule) | 8.9 |
| Meringue glacée (hors formule) | 8.9 |
| Fondant au chocolat (hors formule) | 7.9 |
| Crème caramel | 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 |
|---------------------------------------------|------|------|
| Pelforth Blonde 5.5° | 3.5 | 6.9 |
| IPA Lagunitas Craft Blonde 6.2° | 4.5 | 8.5 |
| Heineken Blonde 5° | 3.8 | 7.5 |
| Leffe Blonde d'Abbaye 6.6° | 4.9 | 9 |
| Panaché | 3.5 | 6.9 |
| Monaco | 4 | 7.5 |
| Bière Sirop | 4 | 7.5 |
| Amer Bière, Cynar Bière, Picon Bière | 4.5 | 8.5 |



Vins rouges- Rosés-Blancs



ROUGES

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

BLANC

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

ROSÉS

| | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|----|--------|
| Rosé IGP Pays d'OC Les Cayolles <i>Fruits rouges (fraises, framboises), agrumes et parfums floraux (rose, aubépine)</i> | 4 | 7.5 | 14.5 | - | |
| Magic IGP Méditerranée <i>Fruits rouges frais (fraise, framboise), agrumes, et des herbes méditerranéennes.</i> | 4.5 | 8.5 | 16 | 24 | (75cl) |

DIGESTIFS

| | 4CL |
|---------------------|-----|
| Bailey's | 5.8 |
| Limoncello | 5.8 |
| Cognac | 7.5 |
| Jägermeister | 5.8 |
| Eaux de vie | 7.9 |

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

Prix net en euros, taxes et service compris.