

Les Fromages

POULIGNY ST-PIERRE AU LAIT CRU AOP <small>25% de M.G. - Famille Jacquin dans le Berry</small>	4,50
BRILLAT-SAVARIN AU LAIT CRU <small>32% de M.G. - Fromagerie de Meaux - Saint-Faron</small>	4,90
LIVAROT AOP 3/4 AFFINÉ <small>20% de M.G. - Fromagerie D'Orbec - Normandie</small>	4,10
CAMEMBERT DE NORMANDIE AU LAIT CRU AOP 3/4 AFFINÉ <small>20% de M.G. - Laiterie du Moulin de Carel - Pays d'Auge</small>	3,50
LANGRES FERMIER AU LAIT CRU AOP <small>21% de M.G. - Ferme des Barraques - Genevrières</small>	3,50
MONT-D'OR <small>Fromagerie Badoz</small>	3,90
COMTÉ AU LAIT CRU AOP (12 mois d'affinage) <small>34% de M.G. - Fromagerie Sancey Richard</small>	3,50
ASSIETTE COMPOSÉE <small>choix de 4 fromages</small>	12,00

Les Desserts

DESSERT DU JOUR en suggestion	6,00
NUAGE D'AGRUME <small>mousse à l'orange, cœur de meringue et ses morceaux d'agrumes</small>	6,90
FROMAGE BLANC BATTU ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES	6,00
TARTE AUX POMMES MAISON	5,20
TARTE «LA POSTE» <small>tarte aux pommes tièdes, glace vanille, sauce caramel, amandes grillées, chantilly</small>	6,90
TARTE AU CITRON REVISITÉE	6,90
CRÈME BRÛLÉE	5,60
PROFITEROLES MAISON	6,90
CAFÉ GOURMAND <small>accompagné de 2 mignardises et une boule de glace</small>	6,50
FONDANT AU CHOCOLAT <small>accompagné de sa glace orange sanguine (prévoir 10 minutes de cuisson)</small>	6,90

Les Crêpes

BANANAS <small>chocolat chaud, banane</small>	6,50
CANADIENNE <small>sirop d'érable</small>	4,50
COCO <small>chocolat chaud, glace coco, coco râpé</small>	6,50
SUCRE	3,90
CHOCOLAT CHAUD CHANTILLY	4,30
GRAND-MARNIER	6,50
CONFITURE <small>myrtilles, framboises, griottes, fraises, mûres</small>	4,50
CARAMEL BEURRE SALÉ	4,90
«LA POSTE» <small>glace vanille, sauce caramel, amandes grillées, chantilly</small>	6,60
MONT-BLANC <small>glace vanille, crème marron, chantilly</small>	6,60
NUTELLA	4,50

Soucieux de la qualité de nos produits, nous avons sélectionné, pour vous, les meilleurs produits de nos régions :

SANCEY-RICHARD
BADOZ
COOPÉRATIVE DES MONTS-DE-JOUX
ROMANZINI
BOULANGERIE RACINE
PASSION FROID «L'AFFINEUR DU CHEF»
OCÉANS ET TERROIRS
ETS SALVI
LE FRUITIER DREZET
LE SALOIR DE SAINT-RÉMY
BONNET TRAITEUR
PROMOCASH
LES ÉLEVEURS DE LA CHEVILLOTTE
BOULANGERIE RIBEIROU

L'eau du robinet est adoucie

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

Nos viandes sont d'origine française variété Charolaise

Supplément terrasse + 0,20 Cts par menu


LaPoste
BrasserieVinothèqueRestaurant

Merci à Béatrice et Philippe Jeanmonnot du magasin «Sports Aventure» pour nos jolis polos Lacoste.

 **LA MONTAGNE DE PHILIPPE** Sport - Aventure
Pontarlier

55, rue de la République - 25300 PONTARLIER
Tél. 03 81 39 13 79 - www.laposte-pontarlier.fr


LaPoste
BrasserieVinothèqueRestaurant

Menus & Desserts

Les Formules

FORMULE DU JOUR (sauf jeudi, dimanche et jours fériés) entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	17,90
FORMULE DU JEUDI entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	19,90
ENTRÉE DU JOUR (du lundi au vendredi)	6,00
PLAT DU JOUR (sauf jeudi, dimanche et jours fériés)	9,30
PLAT DU JEUDI (fête de veau ou choucroute)	12,30
DESSERT DU JOUR	6,00
SUGGESTION DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS	

Les Menus enfants (-12 ans)

9,30 €

KNACK ou JAMBON ou STEAK HACHÉ/FRITES FRAICHES
1 BOULE DE GLACE + SIROP ENFANT

Les Entrées & Salades

ENTRÉE DU JOUR	6,00
ENTRÉE DU JOUR EN PLAT	11,20
ASSIETTE DE CHARCUTERIE (à partager - 2 personnes environ)	16,00
SALADE VERTE	4,00
ESCARGOTS PERSILLÉS la 1/2 douzaine	7,50
la douzaine	13,50
LA BIQUETTE en entrée	8,50
en plat	14,00
chaud et froid de chèvre, jambon de Serrano salade verte avec jeunes pousses, tomates et figues	
LA POULETTE en entrée	8,50
en plat	14,00
poulet grillé, pétales de parmesan, croûtons de pain salade verte avec jeunes pousses et notre sauce poulet	
LA SAUMONETTE	14,00
saumon fumé, pommes de terre juste tièdes, salade, câpres, citron, accompagnée de sa sauce yaourt	
LA COMTOISE en entrée	7,90
en plat	12,50
salade verte avec jeunes pousses, jambon du Haut-Doubs, tomates, œuf poché, Comté, noix	
LA VÉGÉTARIENNE en entrée	7,50
en plat	12,00
bettrave, quartier de pamplemousse, endive, concombre, oignons rouge, salade verte avec jeunes pousses, accompagnée d'une vinaigrette gingembre et piment	
Supplément saumon fumé	5,00
Supplément gambas	5,00
LA ROBLOCHONNE en entrée	9,00
en plat	14,50
salade verte avec jeunes pousses, tomate, poitrine fumée paysane pomme-de-terre et roblochon pané	
CROÛTE FORESTIÈRE	9,00
morilles, champignons des bois et de Paris	

Les Plats

TARTARE DE BŒUF «LA POSTE» coupé au couteau et sauce La Poste, alcaparrones, frites fraîches, salade verte	19,10
CARPACCIO DE BŒUF en entrée	9,50
en plat	15,50
frites fraîches, salade verte	
STEAK MAÎTRE D'HÔTEL	12,30
frites fraîches et salade verte	
FAUX-FILET MAÎTRE D'HÔTEL	18,90
frites fraîches, tomate provençale	
CÔTE DE BŒUF MAÎTRE D'HÔTEL 360 g.	24,90
frites fraîches, tomate provençale	
CÔTE DE BŒUF MATURÉE MAÎTRE D'HÔTEL (360 g.) frites fraîches, tomate provençale	26,90
JAMBON CHAUD A L'OS sauce échalote maison (de la Maison Bonnet) frites fraîches, salade verte	13,10
SUPRÊME DE POULET sauce Vin Jaune maison	14,10
frites fraîches, tomate provençale	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE 5A GRILLÉE 200g.	17,30
frites fraîches, salade verte	
AUTRES SAUCES MAISON AUX CHOIX	
ÉCHALOTE	1,90
POIVRE VERT	1,90
VIN JAUNE	3,90
FORESTIÈRE	4,90
MORILLES	7,90

Notre région à l'honneur

BOITE CHAUDE (Fromage suivant saison) fromage du pays fondu au four, assiette de charcuterie, salade verte, pommes vapeur	18,90
SAUCISSE DE MORTEAU CHAUDE, CANCOILLOTTE pommes vapeur, salade verte (Saucisse de Morteau de la maison Bonnet)	10,90
LA GRATINÉE (Fromage suivant saison) œuf cocotte gratiné au fromage du pays, accompagné de saucisse de Morteau (maison Bonnet) et salade verte	15,50
CROÛTE FORESTIÈRE	17,90
morilles, champignons des bois et de Paris	

Les Burgers (100% Charolais)

BURGER «LA POSTE» steak haché maison, oignons, salade, tomates, pain tradition frais, sauce tartare accompagné de frites fraîches ou salade verte	15,00
CHEESE «LA POSTE» steak haché maison, Comté, oignons, salade, tomates, pain tradition frais, sauce tartare accompagné de frites fraîches ou salade verte	16,00
BURGER «LE NORDIQUE» saumon fumé, fromage blancs ciboulette, buns frais du boulanger au charbon végétal, oignons, salade, tomates, frites fraîches	16,00
BURGER «LE VÉGÉTAL» tofu poêlé, oignons, salade, tomates, buns frais du boulanger au charbon végétal, sauce tartare, frites fraîches ou salade verte	15,00

Les Poissons & Les Crustacés

HUITRES DISPONIBLES
PENDANT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

MOULES BOUCHOT* frites fraîches	13,80
MOULES BOUCHOT A LA CRÈME* frites fraîches	14,00
MOULES BOUCHOT AU CURRY* frites fraîches	14,20
(*produits saisonnier non disponible toute l'année)	
POISSON DU JOUR Suggestion du chef du lundi au dimanche	

Les Œufs battus

OMELETTE NATURE salade verte	7,60
OMELETTE AU COMTÉ salade verte	7,80
OMELETTE AU JAMBON salade verte	7,90
OMELETTE AU JAMBON ET COMTÉ salade verte	8,50
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS salade verte	8,50
OMELETTE MIXTE jambon, Comté, champignons, salade verte	8,90
OMELETTE MORILLES salade verte	15,50

Les Pâtes

LA TAGLIATELLE (fraîches) SAUCE TERRE ET MER avec ses queues de gambas et son chorizo doux et fort	14,90
LA COQUILLETTE gratin de pâtes façon carbonara, avec son jaune d'œuf cru	11,90
LA VÉGAN coquillettes, oignon, toffu, tartare de tomate, courgette gratinée à la mozzarella et Comté	12,90

Les Fondues

UNIQUEMENT LE SOIR - PRIX PAR PERSONNE MINIMUM 2

FONDUE AU COMTÉ (la portion)	14,00
FONDUE AU COMTÉ ET CHAMPAGNE	16,00
FONDUE AU COMTÉ, TOMATE, BASILIC Servie à la louche avec ses pommes vapeurs	15,00
ACCOMPAGNEMENT FONDUES assiette de charcuterie (à partager - 2 personnes environ)	16,00