

Les Fromages

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

Les Desserts

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

Les Crêpes

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

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

Supplément terrasse + 0,20 Cts par menu


LaPoste
BrasserieVinothèqueRestaurant

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


LaPoste
BrasserieVinothèqueRestaurant

Les Formules

FORMULE DU JOUR (du lundi au vendredi midi) entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	17,90
ENTRÉE DU JOUR (du lundi au vendredi)	6,00
PLAT DU JOUR (du lundi au samedi)	9,30
DESSERT DU JOUR	6,00
SUGGESTION DU JOUR, 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 d'été

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
BIQUETTE en entrée	8,50
en plat	14,00
chaud et froid de chèvre, jambon de Serrano salade verte avec jeunes pousses, tomates d'antan et figues	
SAUMONETTE	14,00
saumon fumé, pommes de terre juste tièdes, salade, câpres, citron, accompagnée de sa sauce yaourt	
COMTOISE en entrée	7,50
en plat	12,00
salade verte avec jeunes pousses, jambon, tomates d'antan, œuf dur, Comté, noix	
DOCTEUR OCTOPUS en entrée	9,50
en plat	15,00
ceviche de poulpe, carpaccio de tomates d'antan, divers aromates	
L'AVOCATE en entrée	8,00
en plat	13,00
tartare d'avocat, mangues, tomates d'antan, salade verte avec jeunes pousses, divers aromates, sauce agrumes	
Supplément saumon fumé ou queues de gambas	5,00
BURRATA	14,00
véritable Burrata 200 G, Carpaccio de tomates d'antan, Gressins, jambon de Serrano et basilic frais	

Les Plats

TARTARE DE BŒUF «LA POSTE»	19,10
coupé au couteau et préparé au cognac, alcaparrones, frites fraîches, salade verte	
CARPACCIO DE BŒUF en entrée	9,50
en plat	15,50
frites fraîches, salade verte	
STEAK MAÎTRE D'HÔTEL	11,90
frites fraîches OU 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	26,90
(360 g.) frites fraîches, tomate provençale	
JAMBON CHAUD A L'OS sauce échalote maison	13,10
(de la Maison Bonnet) frites fraîches, salade verte	
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)	18,90
fromage du pays fondu au four, assiette de charcuterie, salade verte, pommes vapeur	
SAUCISSE DE MORTEAU CHAUDE, CANCOILLOTTE	10,90
pommes vapeur, salade verte	
CROÛTE FORESTIÈRE	17,90
morilles, champignons des bois et de Paris	

Les Burgers

(100% Charolais)

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

Les Poissons & Les Crustacés

HUITRES DISPONIBLES
PENDANT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

MOULES BOUCHOT*	13,80
frites fraîches	
MOULES BOUCHOT A LA CRÈME*	14,00
frites fraîches	
MOULES BOUCHOT AU CURRY*	14,20
frites fraîches (*produits saisonnier non disponible toute l'année)	
FILET DE TRUITE ROSE DU HAUT-JURA SAUCE VIN JAUNE	17,50
riz et ratatouille	

Le Plat végétarien

GRATIN VÉGÉTARIEN	13,90
légumes de saison, yaourt grec, tomates, ail, feta, huile d'olive et mozzarella gratinée	

Les Œufs battus

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

Les Pâtes fraîches

SAUCE TERRE ET MER	14,90
avec ses queues de gambas et son chorizo doux et fort	

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	15,00
Servie à la louche avec ses pommes vapeurs	
ACCOMPAGNEMENT FONDUES	16,00
assiette de charcuterie (à partager - 2 personnes environ)	