

Les Formules

FORMULE DU JOUR (du lundi au vendredi midi) <i>entrée du jour + plat du jour + dessert du jour</i>	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	

Le Menu enfants (-12 ans)

9,30 €

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

Les Poissons & Les Crustacés

HUITRES DISPONIBLES
PENDANT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

MOULES BOUCHOT* <i>frites fraîches</i>	13,80
MOULES BOUCHOT A LA CRÈME* <i>frites fraîches</i>	14,00
MOULES BOUCHOT AU CURRY* <i>frites fraîches</i>	14,20

(*produits saisonnier non disponible toute l'année)

POISSON OU CRUSTACÉS DU JOUR
suggestion du chef du lundi au dimanche

Les Entrées & Salades d'été

ENTRÉE DU JOUR	6,00
ENTRÉE DU JOUR EN PLAT	11,20
ASSIETTE DE CHARCUTERIE <i>(à partager - 2 personnes environ)</i>	16,00
SALADE VERTE	4,00
ESCARGOTS PERSILLÉS <i>la 1/2 douzaine</i>	7,90
<i>la douzaine</i>	13,90
BIQUETTE en entrée	8,50
en plat	14,00
<i>chaud et froid de chèvre, jambon de Serrano salade verte avec jeunes pousses, tomates d'antan et figues</i>	
SAUMONETTE	14,00
<i>saumon fumé, pommes de terre juste tièdes, salade, câpres, citron, accompagnée de sa sauce yaourt</i>	
COMTOISE en entrée	7,90
en plat	12,50
<i>salade verte avec jeunes pousses, jambon, tomates d'antan, œuf dur, Comté, noix</i>	
DOCTEUR OCTOPUS en entrée	9,50
en plat	15,00
<i>ceviche de poulpe, carpaccio de tomates d'antan, divers arômes</i>	
L'AVOCATE en entrée	8,00
en plat	13,00
<i>tartare d'avocat, mangues, tomates d'antan, salade verte avec jeunes pousses, divers aromates, sauce agrumes</i>	
Supplément saumon fumé	5,00
BURRATA DE BUFFLONNE	14,50
<i>véritable Burrata 200 g., Carpaccio de tomates d'antan, Gressins, jambon de Serrano et basilic frais</i>	
CROÛTE FORESTIÈRE en entrée	9,00
<i>morilles, champignons des bois et de Paris</i>	

Le Plat végétarien

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

Les Plats

TARTARE DE BŒUF «LA POSTE» <i>coupé au couteau sauce «La Poste», alcaparrones, frites fraîches, salade verte</i>	19,10
CARPACCIO DE BŒUF en entrée	9,50
en plat	15,50
<i>frites fraîches, salade verte</i>	
STEAK MAÎTRE D'HÔTEL	11,90
<i>frites fraîches OU salade verte</i>	
FAUX-FILET MAÎTRE D'HÔTEL*	18,90
<i>frites fraîches, tomate provençale</i>	
CÔTE DE BŒUF MAÎTRE D'HÔTEL* 360 g.	26,90
<i>frites fraîches, tomate provençale</i>	
CÔTE DE BŒUF MATURÉE MAÎTRE D'HÔTEL* (360 g.)	28,90
<i>frites fraîches, tomate provençale</i>	
JAMBON CHAUD A L'OS sauce échalote maison <i>(de la Maison Bonnet) frites fraîches, salade verte</i>	13,50
SUPRÊME DE POULET JAUNE sauce Vin Jaune maison	14,50
<i>frites fraîches, tomate provençale</i>	
VÉRITABLE ANDOUILLETTE 5A GRILLÉE 200 g.	17,50
<i>frites fraîches, salade verte</i>	
AUTRES SAUCES MAISON AUX CHOIX	
ÉCHALOTE	1,90
POIVRE VERT	1,90
TARTARE	1,90
CANCOILLOTE	1,90
VIN JAUNE	3,90
FORESTIÈRE	4,90
MORILLES	7,90

*Viande d'origine Charolaise

Notre région à l'honneur

BOITE CHAUDE <i>(Fromage suivant saison)</i> <i>fromage du pays fondu au four, assiette de charcuterie, salade verte, pommes vapeur</i>	18,90
SAUCISSE DE MORTEAU CHAUDE, CANCOILLOTE <i>pommes vapeur, salade verte</i>	10,90
CROÛTE FORESTIÈRE <i>morilles, champignons des bois et de Paris</i>	17,90

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 Burgers

(100% Charolais)

BURGER «LA POSTE» steak hâché maison, oignons, salade, tomates, pain tradition frais, sauce tartare accompagné de frites fraîches ou salade verte	15,00
CHEESE «LA POSTE» steak hâché 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

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

Supplément terrasse + 0,20 Cts par menu

Les Pâtes fraîches

LA TAGLIATELLE sauce terre et mer, queues gambas et son chorizo doux et fort	14,90
LA COQUILLETTE gratin de pâtes façon carbonara, avec son jaune d'œuf cru	11,90

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

Les Fromages

METS A L'AIL DES OURS 26% de M.G. - Fromagerie Sancey-Richard	3,90
MORBIER VIEUX 30% de M.G. - Fromagerie Sancey-Richard	3,60
P'TIT SANCEY 25% de M.G. - Fromagerie Sancey-Richard	3,90
CRÉMEUX DU JURA Fromagerie Badoz	3,90
COMTÉ AU LAIT CRU AOP (12 mois d'affinage) 35% de M.G. - Fromagerie Sancey Richard	3,50
ASSIETTE COMPOSÉE choix de 4 fromages	12,00

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» tarte aux pommes tièdes, glace vanille, sauce caramel, amandes grillées, chantilly	6,90
TARTE AU CITRON REVISITÉE	6,90
CRÈME BRÛLÉE	5,60
PROFITEROLES MAISON	6,90
CAFÉ GOURMAND accompagné de 2 mignardises et une boule de glace	6,90
FONDANT AU CHOCOLAT accompagné de sa glace orange sanguine (prévoir 10 minutes de cuisson)	6,90

Les Crêpes

BANANAS chocolat chaud, banane	6,50
CANADIENNE sirop d'érable	4,50
COCO chocolat chaud, glace coco, coco râpé	6,50
SUCRE	3,90
CHOCOLAT CHAUD CHANTILLY	4,30
GRAND-MARNIER	6,50
CONFITURE myrtilles, framboises, griottes, fraises, mûres	4,50
CARAMEL BEURRE SALÉ	4,90
«LA POSTE» glace vanille, sauce caramel, amandes grillées, chantilly	6,60
MONT-BLANC glace vanille, crème marron, chantilly	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 - OCÉANS ET TERROIRS - ETS SALVI - LE FRUITIER DREZET
LE SALOIR DE SAINT-RÉMY - BONNET TRAITEUR - PROMOCASH
LES ÉLEVEURS DE LA CHEVILLOTTE - BOULANGERIE RIBEIROU

VOTRE INSTANT COACHING
AVEC

BODYHIT
Club

06 52 39 73 70 - 03 81 89 07 93

  bodyhit.pontarlier
bodyhit.fr

AVENIR ELEC

ÉLECTRICITÉ - DOMOTIQUE - ALARMES

25300 PONTARLIER
03 81 46 59 26 - 06 33 60 67 62
www.electricite-pontarlier.fr

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



LA MONTAGNE
DE PHILIPPE Sport - Aventure

Pontarlier


LaPoste
BrasserieVinothèqueRestaurant

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