



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 (tête de veau ou choucroute)	12,30
DESSERT DU JOUR	6,00
SUGGESTIONS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS	

Les Oeufs 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 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 (1 personnes)	8,90
(2 personnes)	16,00
SALADE VERTE	4,00
ESCARGOTS PERSILLÉS la 1/2 douzaine	7,90
la douzaine	13,90
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 poulette	
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	
LE POKE BOWLS VÉGÉTAL en entrée	7,50
en plat	12,00
betterave, quartiers de pamplemousse, endive, concombre, oignon rouge, salade verte avec jeunes pousses, accompagné d'une vinaigrette gingembre et piment	
Supplément saumon fumé	5,00
Supplément gambas	5,00
LA REBLOCHONNE en entrée	9,00
en plat	14,50
wraps, poitrine fumée paysane, pommes de terre et Reblochon tomates, salade verte avec jeunes pousses	
CROÛTE FORESTIÈRE	9,00
morilles, champignons des bois et de Paris	
OS A MCELLE FLEUR DE SEL	7,80
fleur de sel, pain grillé	

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	10,10		
en plat	16,90		
frites fraîches, salade verte			
STEAK MAÎTRE D'HÔTEL frites fraîches et salade verte	12,90		
FAUX-FILET MAÎTRE D'HÔTEL 360g.	19,90		
frites fraîches, tomate provençale			
CÔTE DE BŒUF MAÎTRE D'HÔTEL 360 g.	27,90		
frites fraîches, tomate provençale			
CÔTE DE BŒUF MATURÉE MAÎTRE D'HÔTEL (360 g.) frites fraîches, tomate provençale	29,90		
JAMBON CHAUD A L'OS sauce madère (de la Maison Bonnet) frites fraîches, salade verte	14,50		
SUPRÊME DE POULET sauce Vin Jaune maison frites fraîches, tomate provençale	14,50		
VÉRITABLE ANDOUILLETTE 5A GRILLÉE 200g.	17,50		
frites fraîches, salade verte			
PIED DE "PORCINET" sauce madère 150g.	19,80		
entièrement désossé à la main «maison Gireaudéau» écrasé de pommes de terre, salade verte			
OS A MCELLE «2 pièces» Pain grillé, frites fraîches, salade verte	14,40		
GRATIN VÉGÉTARIEN	13,90		
légumes de saison, tofu, yaourth grec, tomates, ail, huile d'olive et mozza gratinée			
AUTRES SAUCES MAISON AUX CHOIX			
TARTARE	1,90	VIN JAUNE	3,90
POIVRE VERT	1,90	FORESTIÈRE	4,90
CANCOILLOTTE	1,90	MORILLES	7,90
MADÈRE	2,90		

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 Poissons & Les Crustacés

HUITRES DISPONIBLES
PENDANT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

MOULES BOUCHOT*	13,80
<i>frites fraîches</i>	
MOULES BOUCHOT A LA CRÈME*	14,00
<i>frites fraîches</i>	
MOULES BOUCHOT AU CURRY*	14,20
<i>frites fraîches</i>	
(*produits saisonnier non disponible toute l'année)	

POISSON DU JOUR
Suggestion du chef du lundi au dimanche

Les Burgers

100% Charolais

BURGER «LA POSTE»	15,00
<i>steak hâché maison, oignons, salade, tomates, pain tradition frais, sauce tartare, accompagné de frites fraîches ou salade verte</i>	
CHEESE «LA POSTE»	16,00
<i>steak hâché maison, Comté, oignons, salade, tomates, pain tradition frais, sauce tartare, accompagné de frites fraîches ou salade verte</i>	
BURGER «LE NORDIQUE»	16,00
<i>saumon fumé, fromage blanc ciboulette, buns frais du boulanger au charbon végétal, oignons, salade, tomates, frites fraîches</i>	
BURGER «LE VÉGÉTAL»	15,00
<i>tofu, oignons, salade, tomates, buns frais du boulanger au charbon végétal, sauce tartare, frites fraîches ou salade verte</i>	
BURGER «ROSSINI»	25,50
<i>steak hâché maison, foie gras poêlé, oignons, salade, tomates, pain tradition frais, sauce tartare, accompagné de frites fraîches ou salade verte</i>	

Notre région à l'honneur

BOITE CHAUDE (Fromage suivant saison).....	18,90
<i>fromage du pays fondu au four, assiette de charcuterie, salade verte, pommes vapeur</i>	
SAUCISSE DE MORTEAU CHAUDE, CANCOILLOTTE	10,90
<i>pommes vapeur, salade verte (Saucisse de Morteau de la maison Bonnet)</i>	
LA GRATINÉE (Fromage suivant saison).....	15,50
<i>oeuf cocotte gratiné au fromage du pays, accompagné de saucisse de Morteau (maison Bonnet) et salade verte</i>	
CROÛTE FORESTIÈRE en entrée	9,00
en plat	17,90
<i>morilles, champignons des bois et de Paris</i>	

Les Fromages

METSI	3,90
<i>26% de M.G. - Fromagerie Sancey-Richard</i>	
MORBIER VIEUX	3,60
<i>30% de M.G. - Fromagerie Sancey-Richard</i>	
MONT-D'OR	3,90
<i>Fromagerie des Monts-de-Joux</i>	
COMTÉ AU LAIT CRU AOP (12 mois d'affinage).....	3,50
<i>34% de M.G. - Fromagerie Sancey-Richard</i>	
REBLOCHON DE SAVOIE	3,50
<i>27% de M.G.</i>	
ASSIETTE COMPOSÉE	12,00
<i>choix de 4 fromages</i>	

Les Pâtes

LA TAGLIATELLE (fraîches) SAUCE TERRE ET MER	14,90
<i>avec ses queues de gambas et son chorizo doux et fort</i>	

Les Crêpes

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

Les Desserts

Maison

DESSERT DU JOUR en suggestion	6,00
DESSERT DU MOMENT	6,90
FROMAGE BLANC BATTU ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES	6,00
TARTE AUX POMMES	5,20
TARTE «LA POSTE»	6,90
<i>tarte aux pommes tièdes, glace vanille, sauce caramel, amandes grillées, chantilly</i>	
TARTE AU CITRON REVISITÉE	6,90
CRÈME BRÛLÉE	5,90
PROFITEROLES	6,90
CAFÉ GOURMAND	6,90
<i>accompagné de 2 mignardises et 1 boule de glace</i>	
FONDANT AU CHOCOLAT	6,90
<i>accompagné de sa glace orange sanguine (prévoir 10 minutes de cuisson)</i>	

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



**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