Brunch

Á l'assiette

Oeufs brouillés, bacon
Croissant ou pain au chocolat
Toasts, beurre et confiture,
Pancakes et Frites
Assortiment de fromages

PRIX HORS BOISSONS 18,9

Venez déguster nos moules :
à la marinière ou à la crème

Et pour connaître nos événements musicaux, rendez-vous sur notre page Facebook

Week-end, service continu toute la journée
Hot drinks are charged €1 extra from 6 p.m., outside of meals.

Café de la Poste

Nos Formules

Nous informons notre aimable clientèle que toute formule en cours ne seras ni modifiée ni annulée
Formule disponible seulement en semaine

MIDI 19.90

[Entrée + Plat] ou [Plat + Dessert]

ENTREES DES FORMULES

Entrée du jour à l'ardoise ou Salade Vigneronne ou Oeuf Mayonnaise

PLATS DES FORMULES 15.90

Plat du Jour à l'ardoise
ou steak haché oeuf à cheval *180g* avec frites

Menu Mini-Chef : Nuggets, frites, tomates cerises, salade verte. 10.9

APÉRITIFS



Ricard *2cl*	4.5
Double Ricard *4cl*	8.8
Martini Blanc ou Rouge *4cl*	5.9
Suze, Porto *4cl*	5.9
Campari *4cl*	5.9
Kir au Edelzwiker *12.5cl*	5.5
Cassis, Pêche, Violette, Framboise, Mûre	
Kir au Crémant *12.5cl*	7.5
Cassis, Pêche, Violette, Framboise, Mûre	
Coupe de crémant *12.5cl*	7

BIÉRES BOUTEILLE



Heineken *33cl*	4.5
Heineken 0.0% *25cl*	4.2
1664 *33cl*	4.9
Duvel *33cl*	5.9
Bière de saint-louis *33cl*	7.5
Blonde, Brune et Rousse	
Desperados *33cl*	6.5

BIÉRE PRESSION

	25CL	50CL
Pelforth Blonde 5.5°	3.7	7.2
IPA Fischer Craft Blonde 6°	5.5	10.8
Heineken Blonde 5°	4	7.8
Bière de Saison		
Panaché	3.7	7.2
Monaco	4	7.8
Bière Sirop	4	7.8
Amer Bière, Cynar Bière, Picon Bière	4.7	8.8

BOISSONS FRAÎCHES

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

Prix net en euros, taxes et service compris.

COCKTAILS

Mojito 12.9
Citron vert, cassonade, rhum havana, sirop de canne, eau gazeuse, menthe

Aperol 12.9
Aperol, eau gazeuse, prosecco

Hugo 12.9
Liqueur de sureau, eau gazeuse, prosecco, citron vert, menthe

Piña Colada 12.9
Rhum havana, purée de coco, jus ananas

Margarita 12.9
Tequila blanche, cointreau, pulco

Expresso Martini 12.9
Expresso, vodka, liqueur de café, sucre de canne



MOCKTAILS

Fruit Punch 10.9
Jus d'orange, jus d'ananas, pulco, sirop de grenadine

Virgin Mojito 10.9
Citron vert, menthe, cassonade, sirop mojito, eau gazeuse

Bora Bora 10.9
Jus d'ananas, jus passion, sirop grenadine, pulco

Blueberry Colada 10.9
Purée de coco, purée de myrtille, jus d'ananas

ALCOOLS

	4cl
J&B *Scotch whisky blended*	6.9
Jack Daniel's *Tennessee whisky*	8.5
Aberlour *Single malt écossais*	8.9
Vodka Smirnoff	8.5
Vodka Poliakov	6.9
Tequila San José /Jose Cuervo	8.5
Rhum Bacardi Anejo Quatro	8.9

	4cl
Irish Whiskey Jameson	8.5
Chivas Regal *Scotch whisky blended 15 ans*	8,9
Gin Gibson's	6.9
Rhum Bacardi Anejo Quatro	8.9
Rhum Diplomatico	8,9
Rhum Havana Club	7.9
Rhum Negrita	6.9
Rhum blanc Saint-James	7.9

FINGER FOOD

L'ASSORTIMENT DE FINGER FOOD 16.5

Sticks de mozzarella panées,
Crispy chicken
Onion rings
Frites

MOZZARELLA STICKS 5.5

CRISPY CHICKEN 5.5
Poulet croustillant (5 pièces), Sauce barbacue

PANIER DE FRITES 5.5

ONION RINGS 5.5



Prix net en euros, taxes et service compris.

Vins rouges- Rosés-Blancs

	12,50 cl	25cl	50cl	Bouteille	
ROUGES					
Côteaux bourguignons *AOP Caprice* *Fruits rouges et tannins élégant*	6	11.5	22.5	33.5	(75cl)
Vacqueyras *AOP Marquis de Fonséguille* *Épices, herbes provençales, notes boisées*	7.9	15.5	30	44	(75cl)
Rouge *IGP PAYS D'OC Cayolles* *Saveurs de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, cassis), épices (poivre, réglisse)*	4.5	8.5	16.5	-	
Pinot Noirs *AOC d'Alsace* **Bio** *Notes de fruits noirs (mûre) et d'épices (poivre, cannelle)*	6	11.5	22.5	33.5	(75cl)
BLANC					
Edelzwicker *AOC sec d'Alsace* **Bio** *Agrumes, fruits à chair blanche (pomme, poire) et nuances herbacées*	4.5	8.5	16.5	26.9	(75cl)
Riesling *AOC sec d'Alsace* **Bio** *Notes d'agrumes (citron, pamplemousse), fruits à noyau (pêche, abricot)*	5	9.5	18.5	27.5	(75cl)
Pinot Blanc, Gris *AOC sec d'Alsace* **Bio** *Pomme, poire, pêche, agrumes*	5	9.5	18.5	27.5	(75cl)
Muscat *AOC sec d'Alsace* **Bio** *Arômes de fruits exotiques et d'agrumes*	6	11.5	22.5	33.5	(75cl)
Gewurztraminer AOC *Moelleux d'Alsace* **Bio** *Notes de miel, fruits confits et épices*	6	11.5	22.5	33.5	(75cl)
Crémant d'Alsace *AOP Effervescent d'Alsace* *Fraîcheur et vivacité, notes de fruits blancs*	7	-	-	39	(75cl)
Chardonnay *IGP LANGUEDOC* *Vin élégant et aromatique*	5	9.5	18.5	27.5	(75cl)
Champagne *Louis Constant*				59	(75cl)
ROSÉS					
Rosé *IGP Pays d'OC Les Cayolles* *Fruits rouges (fraises, framboises), agrumes et parfums floraux (rose, aubépine)*	4.5	8.5	16.5	-	
Côtes de Gascogne *IGP* *Fruits rouges frais (fraise, framboise), frais et élégant*	6.5	12.5	24.5	36	(75cl)

EAUX MINÉRALES

Lisbeth plate ou gazeuse 50cl **4.5** 100cl **5.5**

Prix net en euros, taxes et service compris.

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

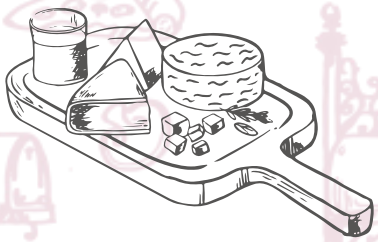
OMELETTES

servies avec frites et salades

Nature	13.9	**Mixte**	15.9
Jambon ou Emmental	14.9	**Bacon**	15.9

FROMAGES

Petit Assortiment de fromages / charcuteries	7.5
Grand Assortiment de fromages / charcuteries	17.5



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 17.9
Salade, Tomate, Pommes de Terre Rissolées, Steak Haché
Oeuf à Cheval, Lardons

CRÉTOISE 17.5
Salade, Tomate, Poivron, Oignon, Concombre, Olive, Feta

CÉSAR 17.5
Salade, Tomate, Poulet, Copeaux de Parmesan,
Croûtons, Sauce César

VIGNERONNE 17.5
Salade, Tomate, Cervelas, Emmental, Oignons, Cornichons

NIÇOISE 17.5
Salade, Tomate, Pomme de Terre, Oeuf Dur, Thon,
Anchois, Haricots Verts, Poivron, Olives

SUD-OUEST 17.9
Salade, Tomate, Gésiers,
Magret Fumé, Pommes de Terre Rissolées, Oeuf, Noix,
Croûtons

BIQUETTE 17.9
Salade, Tomate, Tartine de Chèvre Chaud,
Saumon Fumé, Sauce Pesto, Croûtons



LES PÂTES

Penne à l'Arrabiata 14.9
Sauce faite maison



Penne au Pesto 15.9
Penne Carbonara 15.9
Sauce faite maison
Penne aux Truffes 18

Prix net en euros, taxes et service compris.

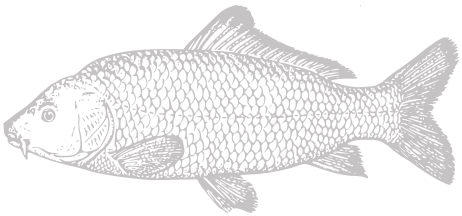
VIANDES & POISSONS

Nos viandes et poissons sont servis avec 2 garnitures au choix

VIANDES

Plat du jour *Voir l'ardoise*	15.9
Entrecôte à la pierre chaude *220g* *Beurre Maître d'Hôtel*	34.9
Filet de boeuf à la pierre chaude *220g* Sélectionné, tendre et savoureux	36.9
Tartare préparé *200g* *Assaisonnée avec un mélange délicat d'épices et de câpres*	27.9
Cheeseburger *150g* *Steak haché de boeuf, fromage fondant, garnitures et sauce maison*	18.9
Burger César *150g* *Escalope pannée,fromage fondant, garnitures et sauce maison*	18.9
Escalope de Veau *Sauce Crème Champignons*	27.9
Cordon-Bleu Emmental ou Munster *300g* *Panure croustillante et un coeur fondant* *Préparé à la minute (15'- 20')*	31.9
Rognons *Sauce Vin ou Moutarde*	26.9

POISSONS



Carpe Frite	22.9
Pavé de Saumon	22.5
Filet de Sole	23.9

Supplément Sauce au Choix **3 €**

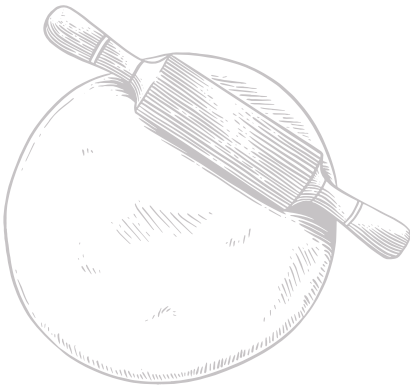
Moutarde à l'ancienne, Poivre, Champignons, Échalotes, Roquefort, Beurre maître d'hôtel, Sauce morrilles (+5)

Garnitures

Frites / Riz / Pates / Spätzle (fait maison +3)
et
Salades / Haricot verts / Ratatouilles (fait maison +3)

Prix net en euros, taxes et service compris.

LES TARTES FLAMBÉES FAITES MAISON



TRADITIONNELLE 14.9
Oignon, Lardon

VÉGÉTARIENNE 14.9
Oignon, Champignon, Légume du jour

GRATINÉE 15.5
Oignon, Lardon, Emmental

FORESTIÈRE 15.9
Oignon, Lardon, Champignon, Emmental

MUNSTER 16.9
Oignon, Lardon, Munster

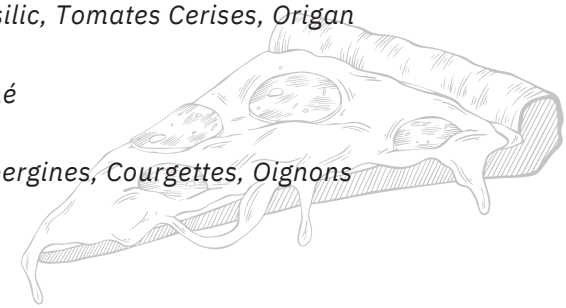
PIZZAS FAITES MAISON

MARGHERITA 15.5
Sauce Tomate, Mozzarella, Origan

REGINA 17.5
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Origan

PIZZA DE LA POSTE 17.9
Sauce Tomate, Viande hachée, Oignon, Poivron, Champignon, Merguez

BUFALA 19.5
Sauce Tomate, Mozzarella di Bufala, Basilic, Tomates Cerises, Origan



SAUMON FUMÉ 19.5
Crème Fraîche, Mozzarella, Saumon Fumé

VÉGÉTARIENNE 17.5
Sauce tomate, Mozzarella, Poivrons, Aubergines, Courgettes, Oignons rouges

Ingrédient supplémentaire 3
Saumon +3.5

CROQUES

Servis avec frites et salades



Croque Géant Monsieur 15.5
Jambon, Emmental

Croque Géant Madame 15.9
Jambon, Oeuf, Fondue de mozzarella

Croque Géant Mademoiselle 16.5
Tomate, Jambon, Emmental, Oeuf, Fondue de mozzarella

Croque Géant Saumon 16.5
Tomate, Emmental, Fondue de mozzarella, Saumon

Croque Géant Auvergnat 16.5
Bleu d'Auvergne, Emmental, Jambon de pays

Prix net en euros, taxes et service compris.

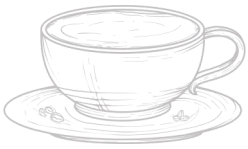
CAFÉS & THÉS

Expresso RICHARD *Perle Noire*	2.4
Décaféiné	2.7
Double expresso	4.8
Café crème	*3*
Café au lait ou Chocolat au lait	4.5
Allongé	2.6
Cappuccino	5.9
Café ou Chocolat Viennois	5.5
Irish Coffee *Whisky 4cl*	13.9
Café, Chantilly, Sirop de sucre de canne	
Latte Macchiato	6.9



Tisanes *Comptoirs RICHARD* *Verveine **Bio**, Camomille **Bio***	3.5	4.5
Thés Comptoirs RICHARD *Ceylan O.P, Fruits Rouges,* *Vert à la Menthe **Bio**, Vert Sencha **Bio***	3.5	4.5

Demi-baguette, beurre, confiture	5.5
Croissant / Pain au choco	2.2



DESSERTS MAISON

Pâtisserie du Jour	7.9
Mousse au chocolat (hors formule)	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 / Crème brulée	7.9

DIGESTIFS

	4CL
Bailey's	5.9
Limoncello	5.9
Cognac	8.9
Jägermeister	5.9
Eaux de vie	8.9
Poire williams, Framboise, Mirabelle, Vieille prune, Marc de Gewurtzraminer, Kirsch	
Get 27	5.9

GLACES

SAVEUR

Framboise — **Pistache**
Café — **Chocolat**
Citron Jaune — **Fraise**
Vanille



BOULE

1 Boule	**3**
2 Boules	**6**
3 Boules	**9**

Supplément chantilly **+1.5**

CAFÉ GOURMAND 8.9 **THÉ GOURMAND 9.5**

Prix net en euros, taxes et service compris.