

# Brunch

## À 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

*Tous les soirs, dégustez nos moules:  
à la marinière ou à la crème*

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



*Dimanche, 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 sera ni  
modifiée ni annulée*

*Formule disponible seulement en semaine*

**MIDI 18.90**

**[Entrée + Plat] ou [Plat + Dessert]**

### **ENTREES DES FORMULES**

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

**PLATS DES FORMULES 14.90**

**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

<b>Ricard</b> 2cl	3.5
<b>Double Ricard</b> 4cl	6.8
<b>Martini Blanc ou Rouge</b> 4cl	4.5
<b>Suze, Porto</b> 4cl	4.5
<b>Campari</b> 4cl	4.5
<b>Kir au Edelzwiker</b> 12.5cl	4
<i>Cassis, Pêche, Violette, Framboise, Mûre</i>	
<b>Kir au Crémant</b> 12.5cl	6.5
<i>Cassis, Pêche, Violette, Framboise, Mûre</i>	
<b>Coupe de crémant</b> 12.5cl	6



## BIÈRES BOUTEILLE

<b>Heineken</b> 33cl	4.5
<b>Heineken 0.0%</b> 25cl	4.2
<b>1664</b> 33cl	4.5
<b>Duvel</b> 33cl	5.5
<b>Pelfort brune</b> 33cl	4.9
<b>Desperados</b> 33cl	5.5



## BIÈRE PRESSION

	25CL	50CL
<b>Pelforth Blonde</b> 5.5°	3.7	7.2
<b>IPA Lagunitas</b> Craft Blonde 6.2°	5.5	10.8
<b>Heineken Blonde</b> 5°	4	7.8
<b>Bière de Saison</b>		
<b>Panaché</b>	3.7	7.2
<b>Monaco</b>	4	7.8
<b>Bière Sirop</b>	4	7.8
<b>Amer Bière, Cynar Bière, Picon Bière</b>	4.7	8.8

## BOISSONS FRAÎCHES

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

Prix net en euros, taxes et service compris.

## COCKTAILS

<b>Mojito</b> <i>Citron vert, cassonade, rhum havana, sirop de canne, eau gazeuse, menthe</i>	10,9
<b>Aperol</b> <i>Aperol, eau gazeuse, prosecco</i>	10,9
<b>Hugo</b> <i>Liqueur de sureau, eau gazeuse, prosecco, citron vert, menthe</i>	10,9
<b>Piña Colada</b> <i>Rhum havana, purée de coco, jus ananas</i>	10,9
<b>Margarita</b> <i>Tequila blanche, cointreau, pulco</i>	10,9
<b>Expresso Martini</b> <i>Expresso, vodka, liqueur de café, sucre de canne</i>	10,9



## MOCKTAILS

<b>Fruit Punch</b> <i>Jus d'orange, jus d'ananas, pulco, sirop de grenadine</i>	8,9
<b>Virgin Mojito</b> <i>Citron vert, menthe, cassonade, sirop mojito, eau gazeuse</i>	8,9
<b>Bora Bora</b> <i>Jus d'ananas, jus passion, sirop grenadine, pulco</i>	8,9
<b>Blueberry Colada</b> <i>Purée de coco, purée de myrtille, jus d'ananas</i>	8,9

## ALCOOLS

	4cl		4cl
<b>J&amp;B Scotch whisky blended</b>	6,9	<b>Irish Whiskey Jameson</b>	8,5
<b>Jack Daniel's</b> <i>Tennessee whisky</i>	8,5	<b>Chivas Regal</b> <i>Scotch whisky blended 15 ans</i>	8,9
<b>Aberlour</b> <i>Single malt écossais</i>	8,9	<b>Gin Gibson's</b>	6,9
<b>Vodka Smirnoff</b>	8,5	<b>Rhum Bacardi Anejo Quatro</b>	8,9
<b>Vodka Poliakov</b>	6,9	<b>Rhum Diplomatico</b>	8,9
<b>Tequila San José /Jose Cuervo</b>	8,5	<b>Rhum Havana Club</b>	7,9
<b>Rhum Bacardi Anejo Quatro</b>	8,9	<b>Rhum Negrita</b>	6,9
		<b>Rhum blanc Saint-James</b>	7,9

## FINGER FOOD

### L'ASSORTIMENT DE FINGER FOOD 16.5

Sticks de mozzarella panées,  
Crispy chicken  
Onion rings  
Frites

### MOZZARELLA STICKS 5.5

Sticks de mozzarella panées (5 pièces), Sauce barbecue

### CRISPY CHICKEN 5.5

Poulet croustillant (5 pièces), Sauce barbecue

### PANIER DE FRITES 5.5

### ONION RINGS 5.5



Prix net en euros, taxes et service compris.

# Vins rouges- Rosés-Blancs

## ROUGES

### Côteaux bourguignons AOP Caprice

Fruits rouges et tannins élégant

### Vacqueyras AOP Marquis de Fonséguille

Épices, herbes provençales, notes boisées

### Rouge IGP PAYS D'OC Cayolles

Saveurs de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, cassis), épices (poivre, réglisse)

### Pinot Noirs AOC d'Alsace Bio

Notes de fruits noirs (mûre) et d'épices (poivre, cannelle)

## BLANC

### Edelzwicker AOC sec d'Alsace Bio

Agrumes, fruits à chair blanche (pomme, poire) et nuances herbacées

### Riesling AOC sec d'Alsace Bio

Notes d'agrumes (citron, pamplemousse), fruits à noyau (pêche, abricot)

### Pinot Blanc, Gris AOC sec d'Alsace Bio

Pomme, poire, pêche, agrumes

### Muscat AOC sec d'Alsace Bio

Arômes de fruits exotiques et d'agrumes

### Gewurztraminer AOC Moelleux d'Alsace Bio

Notes de miel, fruits confits et épices

### Crémant d'Alsace AOP Effervescent d'Alsace

Fraîcheur et vivacité, notes de fruits blancs

### Chardonnay IGP LANGUEDOC

Vin élégant et aromatique

### Champagne Louis Constant

## ROSÉS

### Rosé IGP Pays d'OC Les Cayolles

Fruits rouges (fraises, framboises), agrumes et parfums floraux (rose, aubépine)

### Côtes de Gascogne IGP

Fruits rouges frais (fraise, framboise), frais et élégant



12.50 cl



25cl



50cl



Bouteille

4.5 8.5 16 24 (75cl)

6.9 13.5 25 36 (75cl)

4 7.5 14.5 -

4.9 9.5 18 26 (75cl)



3.8 7.2 14 21.5 (75cl)

4 7.5 14.5 22 (75cl)

4.5 8.5 16 24 (75cl)

4.7 8.9 17 26 (75cl)

4.5 8.5 16 24 (75cl)

6 - - 32.9 (75cl)

4.5 8.5 16 24 (75cl)

59 (75cl)

4 7.5 14.5 -

5.5 10.5 20 28 (75cl)

## EAUX MINÉRALES

Lisbeth plate ou gazeuse

50cl 4.2 100cl 5.5

Prix net en euros, taxes et service compris.

## ENTRÉES

<b>Entrée du jour</b>	5.9
<b>Assiette de charcuterie</b>	7.5
<b>Tomates mozzarella di Bufala au basilic</b>	7.5
<b>Œuf mayonnaise</b>	5.9
<b>Salade grecque</b>	6.9

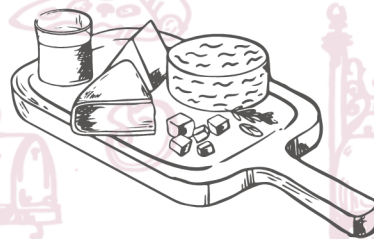
## OMELETTES

*servies avec frites et salades*

<b>Nature</b>	12.8	<b>Mixte</b>	14.8
<b>Jambon ou Emmental</b>	13.8	<b>Bacon</b>	14.8

## FROMAGES

<b>Camembert ou Emmental ou Chèvre</b>	5.5
<b>Petit Assortiment de fromages</b>	7.5



*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 16.9

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

### CRÉTOISE 16.5

*Salade, Tomate, Poivron, Oignon, Concombre, Olive, Feta*

### CÉSAR 16.5

*Salade, Tomate, Poulet, Copeaux de Parmesan,  
Croûtons, Sauce César*

### VIGNERONNE 16.5

*Salade, Tomate, Cervelas, Emmental, Oignons, Cornichons*

### NIÇOISE 16.5

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

### SUD-OUEST 16.9

*Salade, Tomate, Gésiers,  
Magret Fumé, Pommes de Terre Rissolées, Oeuf, Noix,  
Croûtons*

### BIQUETTE 16.9

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



## LES PÂTES

### Penne à l'Arrabiata

*Sauce faite maison*

13.5

### Penne au Pesto

14.5

### Penne Carbonara

*Sauce faite maison*

14.5

### Penne aux Truffes

18



Prix net en euros, taxes et service compris.

## LES TARTES FLAMBÉES

### TRADITIONNELLE

*Oignon, Lardon*

### VÉGÉTARIENNE

*Oignon, Champignon, Légume du jour*

### GRATINÉE

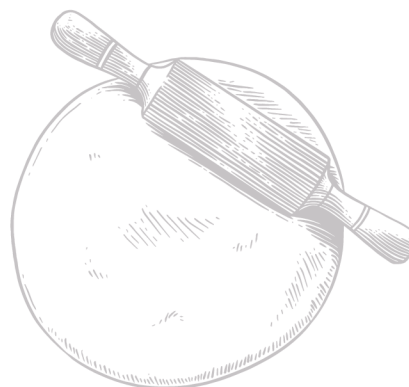
*Oignon, Lardon, Emmental*

### FORESTIÈRE

*Oignon, Lardon, Champignon, Emmental*

### MUNSTER

*Oignon, Lardon, Munster*



13.9

13.9

14.5

14.9

15.9

## PIZZAS FAITES MAISON

### MARGHERITA

*Sauce Tomate, Mozzarella, Basilic, Origan*

### REGINA

*Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Origan*

### PIZZA DE LA POSTE

*Sauce Tomate, Viande hachée, Oignon, Poivron, Champignon, Merguez*

### BUFALA

*Sauce Tomate, Mozzarella di Bufala, Basilic, Tomates Cerises, Origan*

### SAUMON FUMÉ

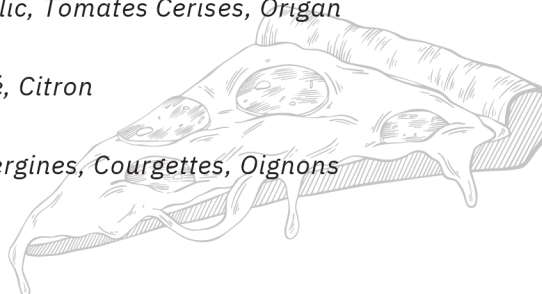
*Crème Fraîche, Mozzarella, Saumon Fumé, Citron*

### VÉGÉTARIENNE

*Sauce tomate, Mozzarella, Poivrons, Aubergines, Courgettes, Oignons rouges*

### Ingrédient supplémentaire

*Saumon +2,5*



14.5

16.5

16.9

18.5

18.5

15.5

2.5

## CROQUES

*Servis avec frites et salades*

### Croque Géant Monsieur

*Jambon, Emmental*

### Croque Géant Madame

*Jambon, Oeuf, Fondue de mozzarella*

### Croque Géant Mademoiselle

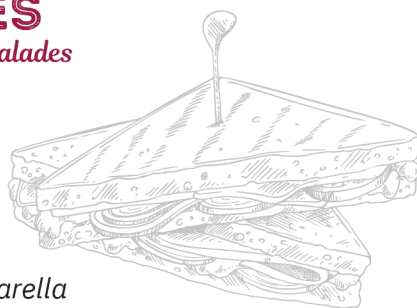
*Tomate, Jambon, Emmental, Oeuf, Fondue de mozzarella*

### Croque Géant Saumon

*Tomate, Emmental, Fondue de mozzarella, Saumon*

### Croque Géant Auvergnat

*Bleu d'Auvergne, Emmental, Jambon de pays*



14.5

14.9

15.5

15.5

15.5

Prix net en euros, taxes et service compris.

# VIANDES & POISSONS

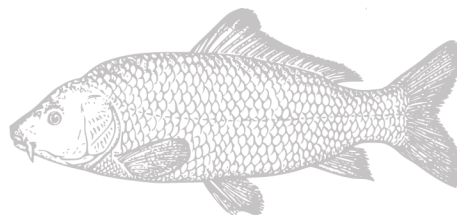
*Nos viandes et poissons sont servis avec 2 garnitures au choix*

## VIANDES

<b>Plat du jour</b>	14.9
<i>Voir l'ardoise</i>	
<b>Entrecôte à la pierre chaude 220g</b>	34.9
<i>Beurre Maître d'Hôtel</i>	
<b>Filet de boeuf à la pierre chaude 220g</b>	36.9
<i>Sélectionné, tendre et savoureux</i>	
<b>Tartare préparé 200g</b>	27.9
<i>Assaisonnée avec un mélange délicat d'épices et de câpres</i>	
<b>Cheeseburger 180g</b>	17.9
<i>Steak haché de boeuf, fromage fondant, garnitures et sauce maison</i>	
<b>Burger César 150g</b>	17.9
<i>Escalope pannée, fromage fondant, garnitures et sauce maison</i>	
<b>Escalope de Veau</b>	26.9
<i>Sauce Crème Champignons</i>	
<b>Cordon-Bleu Emmental ou Munster 300g</b>	31.9
<i>Panure croustillante et un coeur fondant</i>	
<i>Préparé à la minute (15' - 20')</i>	
<b>Rognons</b>	24.9
<i>Sauce Vin ou Moutarde</i>	

## POISSONS

<b>Carpe Frite</b>	22.9
<b>Pavé de Saumon</b>	20.5
<b>Filet de Sole</b>	21.9



---

**Supplément Sauce au Choix 3 €**

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

**Garnitures**

Frites / Riz / Pates / Spätzle (fait maison +1.5)  
et  
Salades / Haricot verts / Ratatouilles (fait maison +1.5)

---

Prix net en euros, taxes et service compris.

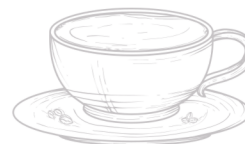
## CAFÉS & THÉS

<b>Espresso RICHARD</b> Perle Noire	2.4	<b>Allongé</b>	2.6
<b>Décaféiné</b>	2.7	<b>Cappuccino</b>	5.5
<b>Double espresso</b>	4.8	<b>Café ou Chocolat Viennois</b>	4.9
<b>Café crème</b>	3	<b>Irish Coffee</b> Whisky 4cl	12.9
<b>Café au lait ou Chocolat au lait</b>	4	Café, Chantilly, Sirop de sucre de canne	
		<b>Latte Macchiato</b>	5.9



<b>Tisanes Comptoirs RICHARD</b>	3.5	4.5	<b>Demi-baguette, beurre, confiture</b>	5.5
Verveine <b>Bio</b> , Camomille <b>Bio</b>				
<b>Thés Comptoirs RICHARD</b>	3.5	4.5	<b>Croissant / Pain au choco</b>	1.9
Ceylan O.P., Fruits Rouges, Vert à la Menthe <b>Bio</b> , Vert Sencha <b>Bio</b>				

## DESSERTS MAISON



<b>Pâtisserie du Jour</b>	7.9
<b>Mousse au chocolat</b> (hors formule)	8.9
<b>Panna Cotta</b> aux fruits rouges	7.9
<b>Baba au rhum</b> (hors formule)	8.9
<b>Meringue glacée</b> (hors formule)	8.9
<b>Fondant au chocolat</b> (hors formule)	7.9
<b>Crème caramel</b>	7.9

## DIGESTIFS

<b>Bailey's</b>	4CL
<b>Limoncello</b>	5.9
<b>Cognac</b>	5.9
<b>Jägermeister</b>	7.5
<b>Eaux de vie</b>	5.9
Poire williams, Framboise, Mirabelle, Vieille prune, Marc de Gewurtzraminer, Kirsch	
<b>Get 27</b>	7.9
	5.9

## GLACES

### SAVEUR

<b>Framboise</b>	<b>Pistache</b>
<b>Café</b>	<b>Chocolat</b>
<b>Citron Jaune</b>	<b>Fraise</b>



### BOULE

<b>1 Boule</b>	<b>3</b>
<b>2 Boules</b>	<b>6</b>
<b>3 Boules</b>	<b>9</b>

Supplément chantilly +1.5

**CAFÉ GOURMAND 8.9**

**THÉ GOURMAND 9.5**

Prix net en euros, taxes et service compris.