

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

*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 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

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



BIÈRES BOUTEILLE

Heineken 33cl	4.5
Heineken 0.0% 25cl	4.2
1664 33cl	4.5
Duvel 33cl	5.5
Bière de saint-louis 33cl	7.5
<i>Blonde, Brune et Rousse</i>	
Desperados 33cl	5.5



BIÈRE PRESSION

	25CL	50CL
Pelforth Blonde 5.5°	3.7	7.2
IPA Lagunitas Craft Blonde 6.2°	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 33cl	4.2
Ice tea 25cl	4.2
Jus de fruits "Granini" 25cl	4.2
<i>Pomme, Abricot, Orange, Tomate, Ananas, Pamplemousse</i>	
Schweppes tonic / agrumes 25cl	4.2
Perrier 33cl	4.5
Limonade 25cl	3
Diabolo 25cl	3.5
Sirop à l'eau 25cl	3
<i>Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche</i>	
Supplément Sirop / Rondelle citron	0.4

Prix net en euros, taxes et service compris.

COCKTAILS

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



MOCKTAILS

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

ALCOOLS

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

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	
Côteaux bourguignons AOP Caprice	6	11.5	22.5	33.5	(75cl)
Vacqueyras AOP Marquis de Fonséguille	7.9	15.5	30	44	(75cl)
Rouge IGP PAYS D'OC Cayolles	4.5	8.5	16.5	-	
Pinot Noirs AOC d'Alsace Bio	6	11.5	22.5	33.5	(75cl)
Edelzwicker AOC sec d'Alsace Bio	4.5	8.5	16.5	25	(75cl)
Riesling AOC sec d'Alsace Bio	5	9.5	18.5	27.5	(75cl)
Pinot Blanc, Gris AOC sec d'Alsace Bio	4.9	9.5	18.5	27.5	(75cl)
Muscat AOC sec d'Alsace Bio	6	11.5	22.5	33.5	(75cl)
Gewurztraminer AOC Moelleux d'Alsace Bio	6	11.5	22.5	33.5	(75cl)
Crémant d'Alsace AOP Effervescent d'Alsace	7	-	-	36	(75cl)
Chardonnay IGP LANGUEDOC	5	9.5	18.5	27.5	(75cl)
Champagne Louis Constant				59	(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

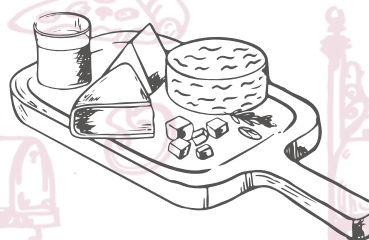
OMELETTES

servies avec frites et salades

Nature	12.8	Mixte	14.8
Jambon ou Emmental	13.8	Bacon	14.8

FROMAGES

Camembert ou Emmental ou Chèvre	5.5
Petit Assortiment de fromages	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

Penne au Pesto

Penne Carbonara

Sauce faite maison

Penne aux Truffes

13.5

14.5

14.5

18



Prix net en euros, taxes et service compris.

LES TARTES FLAMBÉES

TRADITIONNELLE

Oignon, Lardon

VÉGÉTARIENNE

Oignon, Champignon, Légume du jour

GRATINÉE

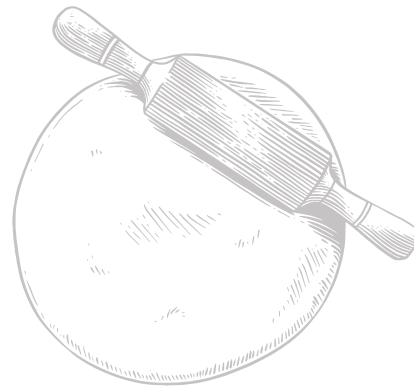
Oignon, Lardon, Emmental

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

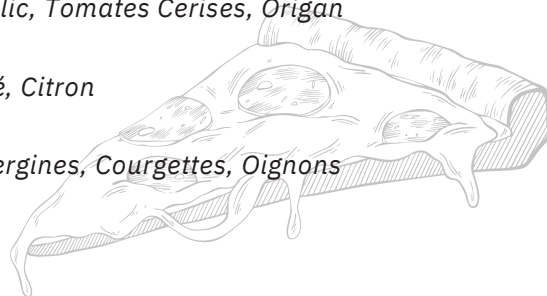
Crème Fraîche, Mozzarella, Saumon Fumé, Citron

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

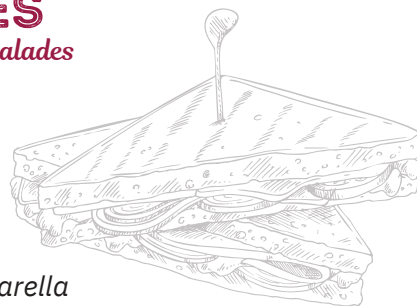
Tomate, Jambon, Emmental, Oeuf, Fondue de mozzarella

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

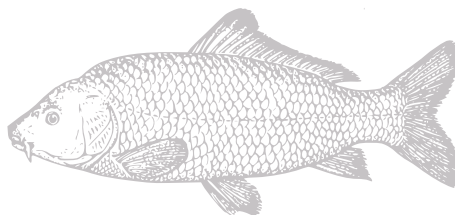
Nos viandes et poissons sont servis avec 2 garnitures au choix

VIANDES

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

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 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

Espresso RICHARD Perle Noire	2.4
Décaféiné	2.7
Double espresso	4.8
Café crème	3
Café au lait ou Chocolat au lait	4

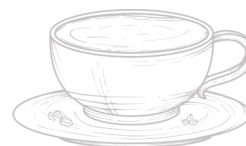


Allongé	2.6
Cappuccino	5.5
Café ou Chocolat Viennois	4.9
Irish Coffee Whisky 4cl	12.9
Café, Chantilly, Sirop de sucre de canne	
Latte Macchiato	6.9

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

Demi-baguette, beurre, confiture	5.5
Croissant / Pain au choco	1.9

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	7.9

DIGESTIFS

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

GLACES

SAVEUR

Framboise	Pistache
Café	Chocolat
Citron Jaune	Fraise



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.