RESTAURANT DE LA POSTE

GRILL AU FEU DE BOIS

INFORMATIONS

LE PLAISIR DE LA TABLE

Notre viande est grillée au feu de bois avec passion et savoir-faire, une cuisson qui demande du temps et un repos essentiel pour révéler toutes ses saveurs. Nous vous invitons à savourer cette attente comme une promesse de qualité. Si vous avez un impératif, n'hésitez pas à en informer notre équipe, nous ferons notre possible pour nous adapter.

DES PRODUITS FRAIS

Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des produits frais et de qualité. Cela signifie qu'en fonction des arrivages ou de la fréquentation, certains produits peuvent être temporairement indisponibles. Merci de votre compréhension.

Nous vous souhaitons un bon appétit!

RESTAURANT DE LA POSTE
GRILL AU FEU DE BOIS

NOS ENTREES

SALADE VERTE — 7.00
Mélange de salade verte, oignons frais et frits

SALADE MÊLÉE — 9.50
Verte, crudités, mélange de graines, oignons frais et frits

ESCARGOTS DU MONT D'OR
Beurre maison, issu de notre recette familiale
6 pièces — 15.00
12 pièces — 25.00

TARTE TATIN D'ENDIVES — 18.00
Endives braisées et caramélisées, fromage frais ail et fines herbes
Accompagnée d'un bouquet de salade avec noix

TARTARE DE THON — 22.00
Coupé au couteau (fin)
Mangue et ananas, apporte à ce tartare de thon une saveur fraîche, douce et épicée.

NOTRE SAUCE A SALADE

Vous avez apprécié notre sauce à salade?
Nous la vendons également à l'emporter!

5dl 12.00

RESTAURANT DE LA POSTE
GRILL AU FEU DE BOIS

GRILL AU FEU DE BOIS

L'ENTRECÔTE DE BOEUF "BISTRO"

Servie avec une salade croquante en entrée,
sauce signature maison et frites fraîches

~ 170 G	~ 220 G	~ 250 G
35.00	43.00	49.00

Accompagnement de légumes frais: +5.00

NOS INCONTOURNABLES

L'ENTRECÔTE DE CHEVAL ~220 G 38.00
Viande riche en vitamines, protéines et en fer

LE TOURNEDOS DE BOEUF ~200G 44.00
Morceau le plus tendre du boeuf et le plus convoité

LE PAVÉ DE FILET DE RUMSTECK ~200G 39.50
Le filet de rumsteck est un morceau très tendre et goûteux

LES ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

NOS VIANDES GRILLÉES SONT SERVIES NATURE

AU CHOIX: FRITES MAISON OU GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES FRAIS DU JOUR

SAUCES:

SIGNATURE - BEURRE ANNE-MARIE - CHIMICHURRI - POIVRE NOIR

SUPPLÉMENT SAUCE: 6.00

RESTAURANT DE LA POSTE
GRILL AU FEU DE BOIS

GRILL AU FEU DE BOIS

POUR LES AMATEURS DE VIANDES

CÔTE DE BOEUF " DRY AGED " ~800G
Rassise à sec sur l'os pendant 28 jours.
Pour deux personnes. Servie avec nos deux sauces: signature et chimichurri

60.00 / par personne

ENTRECÔTE DE BOEUF OU CHEVAL 58.00
DOUBLE ~ 400G
Faites pour les amateurs de viandes!

RIB EYE OJO DE AGUA ~300G 49.00
Entrecôte parisienne Argentine.
Parfaitement persillée et juteuse au goût de noisette

SPARE-RIBS DE PORC 42.00
Cuisson basse température puis grillé au feu de bois, morceau tendre et juteux. Sauce froide miel et thym

SANS VIANDE MAIS AVEC GOUT

TOFU GRILLÉ 29.00
Accompagné de légumes et frites maison et d'une sauce de votre choix.

BROCHETTE DE GAMBAS 32.00
Accompagnée de légumes, frites maison et d'une sauce froide aux herbes, ail, citron et piment

LES ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

NOS VIANDES GRILLÉES SONT SERVIES NATURE
AU CHOIX: FRITES MAISON OU GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES FRAIS DU JOUR

SAUCES:

SIGNATURE - BEURRE ANNE-MARIE - CHIMICHURRI - POIVRE NOIR

SUPPLÉMENT SAUCE: 6.00

RESTAURANT DE LA POSTE
GRILL AU FEU DE BOIS

EN DEHORS DU GRILL

ENTRE CHAUD ET FROID

TARTARE DE THON 42.00
Coupé au couteau (fin)
Assaisonnement à base de mangue et d'ananas, apporte à ce tartare de thon une saveur fraîche, douce et épicée
Accompagné de frites maison, pain toasté et beurre.

TARTARE DE BOEUF 36.00
Coupé au couteau, assaisonné moyen.
Accompagné de frites maison, pain toasté et beurre

TAGLIATA DE BOEUF 39.00
Chaud-froid. Fine tranche de boeuf grillée et tranchée. Roquette et vinaigrette. Servie avec frites maison

POUR LES JUNIORS < 12 ANS

NUGGETS DE POULET, LÉGUMES ET FRITES MAISON 16.00

PETITE ENTRECÔTE DE BOEUF, LÉGUMES ET FRITES MAISON 25.00

RESTAURANT DE LA POSTE
GRILL AU FEU DE BOIS

NOS CAQUELONS SUR RESERVATION

LA GIMELARDE

Boeuf mariné avec des épices sélectionnées par le chef

~250g 43.00/personne

¡ VAMOS !

Boeuf mariné, cheval et filet de boeuf

~250g 46.00/personne

TERRE & MER

Boeuf, cheval et gambas

~250g 43.00/personne

VÉGÉTARIEN

Tofu, légumes et gambas

~250g 39.00/personne

NOS CAQUELONS SONT SERVIS AVEC:

Un bouillon corsé au chasselas
Nos 4 sauces maison
Une salade verte en entrée
Une portion de frites maison en accompagnement

LES SUPPLÉMENTS:

Viande & ou végétarien	11.00 / ~100gr
Gambas	8.00 / ~100gr
Filet de boeuf	15.00 / ~100gr
Portion de frites	4.00

RESTAURANT DE LA POSTE
GRILL AU FEU DE BOIS

POUR VOS MANIFESTATIONS

POUR VOS MANIFESTATIONS, REPAS D'ENTREPRISE OU SOIRÉES ENTRE AMIS

Vous organisez un repas? Nous vous proposons nos caquelons à l'emporter avec le matériel nécessaire.
N'hésitez pas à nous contacter afin de vous fournir toutes les informations nécessaire

INFORMATIONS

Allergies ou intolérance, nous sommes à votre disposition pour tous renseignements
Les origines des produits sont affichés en salle

Nos prix sont affichés en CHF et TVA 8,1 % incluse
Moyen de paiements : espèces ou carte bancaire (hors American Express et Diners Club) dès 20.-

Toutes modifications sur les plats énoncés entraineront des frais supplémentaires

Les jours à forte affluence, il est préférable de réserver