

CH-2350 Saignelégier
Tél +41 (0)32 951 16 88
www.cafe-du-soleil.ch

Centre culturel
Restaurant
Hôtel
Bar

CARTE DES METS

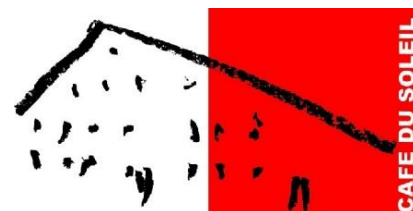
Chers Clients,

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des ingrédients allergènes. En cas d'allergie, avant de commander votre menu, nous vous prions de vous adresser directement au personnel de service qui vous répondra avec plaisir

Nos viandes proviennent de Suisse, d'Argentine et d'Uruguay.

Notre pain est fabriqué par la Boulangerie "au Pain d'Antan" des Emibois.

Café du Soleil – Marché-Concours 14 – Case postale 245 – 2350 Saignelégier
Tél. 032 951 16 88 - hotel-restaurant@cafe-du-soleil.ch - www.cafe-du-soleil.ch

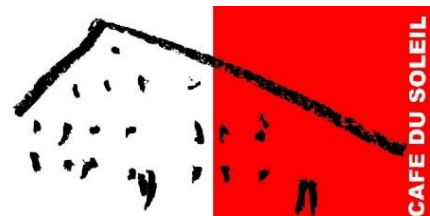


Entrées / Vorspeise

Salade verte	6.00
<i>Grünen Salat</i>	
Salade mêlée	8.00
<i>Gemischter Salat</i>	
Potage du jour	8.00
<i>Tagessuppe</i>	
Salade de chèvre chaud (salade, Toasts, fromage de chèvre, miel, noix)	12.00
<i>Warmer Ziegenkäsesalat (Salat, Toasts, Ziegenkäse, Honig, Nüsse)</i>	
Rouleaux de printemps "La Marchande" avec crudités "(2pces)	
<i>Gemüse-Frühlingsrollen Bio mit Crudités "La Marchande" (2St.)</i>	12.00
Terrine du Chef avec Crudité	16.00
<i>Chef-Terrine mit Crudités</i>	
Croute aux champignons / Pilzschnitte	18.00
(sauce forestière avec bolets, champignons de Paris, Cornes d'abondance et... Pleurotes bleues de la ferme à Champignons de Saignelégier)	

Plats / Speisen

Röstis jurassiens, Tête de Moine, lard, œuf	19.00
<i>Jurassische Rösti, Tête de Moine, Speck, Ei</i>	
Risotto du pêcheur Riz, truite saumonée, crème et parmesan	25.00
<i>Fischerrisotto Reis, Lachsforelle, Sahne und Parmesan</i>	
Burger du Soleil servi avec salade et frites/mit salat und Frites	22.00
Bun's, Steak 150g, crème-ciboulette, oignons rouges, fromage tête de moine, rösti roquette Bun's, 150g Steak, Sahne-Schnittlauch, rote Zwiebeln, käse tête de Moine, Rösti-Rucola	
Burger Montagnard servi avec salade et frites/mit salat und Frites	25.00
Bun's, Steak 150g, crème-ciboulette, oignons, Roblochon, roquette œuf au plat et lard Bun's, 150g Steak, Sahne-Schnittlauch, Zwiebeln, Roblochon, Rucola Speck und Spiegeleier	



Jambon à l'os, frites et salade verte <i>Knochenschinken, Frites und Grünen Salat</i>	25.00
Friture de carpes, mayonnaises nature et tartare, salade verte, frites <i>Karpfenfrittieren, tartar und Naturmayonnaise, grüner Salat, Pommes Frites</i>	27.00
Veau confit sauce ail et thym avec légumes et pommes-de-terre rôties <i>Kalbsconfit in Knoblauch-Thymian-Sauce mit Gemüse und Bratkartoffeln</i>	34.00
Entrecôte de Cheval (200g) Frites, légumes, beurre maître d'hôtel <i>Pferdesentrecôte (CH - 200g) Pommes frites, Gemüse, Butlerbutter</i>	35.00
Pavé de Rumsteack (200g) sauce au poivre, Frites, légumes <i>RumRindersteak k (200g) Pfeffersauce, Pommes frites, Gemüse</i>	35.00
Entrecôte de bœuf (220g) Frites, légumes, beurre maître d'hôtel <i>Entrecôte vom Rind (CH - 220g) Pommes frites, Gemüse, Butlerbutter</i>	39.00

Plats végétan / Vegan Speise

Assiette Vegan röstis et légumes

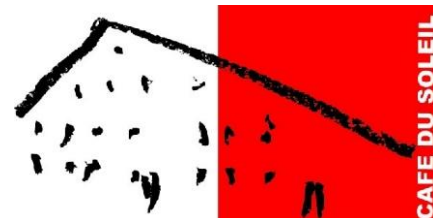
<i>Vegan Teller mit röstis und Gemüse</i>	16.00
---	--------------

Plats végétariens / vegetarische Speisen

Spaghettis aux légumes <i>Spaghettis mit Gemüse</i>	18.00
Burger Végétarien servi avec salade et frites/mit salat und Frites <i>Buns, escalope végété-légumes, crème-ciboulette, oignons rouges, Tête de Moine, Rucola Bun's, Vegi-schnitzel-gemüse, Sahne-Schnittlauch, rote Zwiebeln, Tête de Moine, Rucola</i>	20.00
Risotto forestier Riz, champignons, crème et parmesan <i>Waldrisotto (Reis, Pilze, Sahne und Parmesan)</i>	22.00

Fondues

Fondue au fromage Fromagerie Kälin-Roy <i>Käsefondue - Fromagerie Kälin-Roy</i>	24. 00 /pers.
Fondue Chinoise de bœuf <u>sur réservation</u> 4 sauces, frites et salade <i>Chinesisches Rindfleischfondue <u>auf Reservierung</u> mit 4 Saucen, Pommes frites u Salat</i>	38. 00 /pers.



Menu enfant / *Kindermenu*

Portion de frites	5.00
Chicken Nuggets	10.00
Jambon à l'os, frites	12.00
<i>Knochenschinken, Frites</i>	

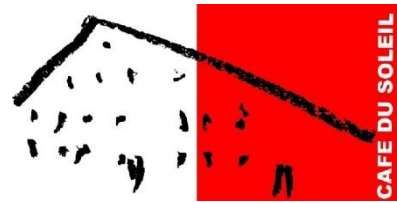
Desserts Maisons

Selon les périodes...merci de demander au personnel de service

Tarte aux fruits / <i>Fruchtkuchen</i>	6.00
Crème brûlée / <i>gebrannte Creme</i>	9.00
Glaces et diverses suggestions du moment	
<i>Eiskugel u Diverse aktuelle Vorschläge</i>	

CARTE DES BOISSONS ET DES VINS





LES CAFÉS

Café, expresso, ristretto	3.80
Décaféiné	3.80
Cappuccino, renversé	4.10
Double expresso	5.10
Café Nounours	5.50
Café Pomme	5.50
Café Soleil	7.50

LES CHOCOLATS

Ovomaltine (chaud / froid)	3.90
Chocolat (chaud / froid)	3.90
Verre de lait (3dl)	3.30

LES THÉS

Thé noir	3.80
Thé vert	3.80
<u>Infusions</u>	3.80
Menthe, verveine, tilleul, Camomille, cynorhodon, Fruits, citron, gingembre	

LES MINÉRALES

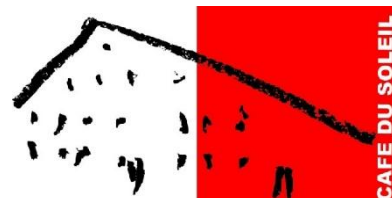
<u>En verre</u>	2dl	3dl	5dl
eau plate/gazeuse	2.70	3.20	4.50
Coca, limonade,	3.00	3.60	5.00
Thé froid (Pêche ou citron)	3.00	3.60	5.00
Boisson énergisante	3.50		

En bouteille 33cl

San Bitter, Jus d'ananas tomate, abricot, pêche	4.00
Rivella bleu ou rouge	4.50
Coca ou Coca zéro	4.50
Jus de pomme Ramseier	4.50
Jus de pomme Schorle	4.50
Maté, Vivi Kola, Vivi Maté	4.50
Chicha Kambucha	4.50

En litre

Eau gazeuse ou plate	7.00
<u>Sirops</u>	3.00
Orange, grenadine, framboise, menthe, citronnelle	



LES BIÈRES

En pression 2dl 3dl 5dl 10dl 15dl (pichet)

Blonde 3.60 4.00 6.10 12.00 18.00

Panachée 3.60 4.00 6.10

Blanche 4.00 4.40* 8.10

*2,5dl

En bouteille (33cl)

Péritonite Tonnebière 6.50

BFM 7.00

LES APÉRITIFS et SPIRITUEUX

Ricard, pastis 2cl 4.00 Pomme 4.00

Cynar, Martini, Suze, 5.00 Poire 5.00

Porto rouge ou blanc, Kirsch 5.00

Appenzeller (4cl) Prune 5.00

Absinthe 5.50 Mirabelle 5.50

Prosecco 7.00 Grappa 5.50

Aperol Spritz ou Hugo 8.00 Abricotine 6.00

Bayles 7.00

Vodka orange, tonic 8.00 Limoncello 6.00

Gin tonic 8.00 Amaretto 6.00

Whisky (coca) 8.00 Cognac 8.00

Rhum Diplomatico 9.00 Damassine 9.00



VINS BLANCS OUVERTS

	10cl	50cl
Fendant VS	3.70	18.50
Chasselas NE	4.30	21.50
Johannisberger VS	4.90	24.50
Yvorne VD	4.90	24.50

VIN ROSÉ OUVERT

Oeil de Perdrix NE	4.90
--------------------	------

VINS ROUGES OUVERTS

	10cl	50cl
Pinot Noir VS	3.90	19.00
Merlot Zamberlani TI	4.50	22.00

VIN BLANC BOUTEILLE 50cl pour apéritif et poissons

Exploz' Cave Bonvillars	50cl
(Floral, agrumes et pamplemousse)	25.00

VIN BLANC BOUTEILLE

	50cl	75cl
Chasselas cave des Coteaux NE 50cl	21.50	
Chardonnay Domaine du Courtil GE		34.00

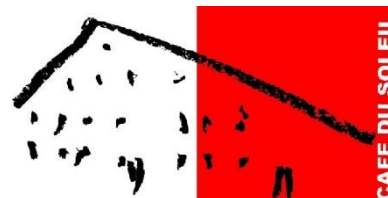
VIN ROSÉ BOUTEILLE

	50cl
Œil de Perdrix Cave des Coteaux NE	24.50

VINS ROUGES BOUTEILLES

	50cl	75cl
<u>Suisse</u>		
Pinot Noir cave St.-Pierre Chamoson VS 50cl	28.00	
Gamaret-Garanoir Cave des Coteaux NE 50cl	28.00	
Domaine de Valmont Grand Cru Morges AOC La Côte		36.00
Gamaret Les Perrières GE		39.00





VINS ROUGES BOUTEILLES

50cl

75cl

Suisse

Pinot Noir de Salquenen VS	35.00
Merlot Zamberlani TI	42.00
Humagne Dubuis & Rudaz Sion	46.00
Diolinoir <i>"Cuvée des Canailles"</i> Albert Biollaz Chamoson	49.00

Italie

Rosamente Val delle Rose	32.00
Asiotus <i>Merlot Shiraz Cabernet</i>	36.00
Barbera d'Asti	38.00

France

Sirah Domaine "La Baume 2018"	32.00
Crozes-Hermitage	44.00
Château Morillon Saint-Emilion Grand Cru 2022	48.00
St.-Joseph Les Alexandrins 2021	49.00

VINS ROUGES bt. 100% "naturel"

l'Originel de Prayssac F	49.00
--------------------------	-------