

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

Espace 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

Grünen Salat

Salade mêlée 8.00

Gemischter Salat

Potage du jour 8.00

Tagessuppe

Salade de chèvre chaud (salade, croutons, fromage de chèvre, miel, noix) 14.00

Warmer Ziegenkäsesalat (Salat, Crouton, Ziegenkäse, Honig, Nüsse)

Croute forestière / Pilzschnitte 18.00

(sauce forestière avec bolets, champignons de Paris, Cornes d'abondance)

(Waldpilzsauce mit Bolet, Champignons de Paris, Totentrompeten)

...

Plats / Speisen

Röstis jurassiens, Tête de Moine, lard, œuf 22.00

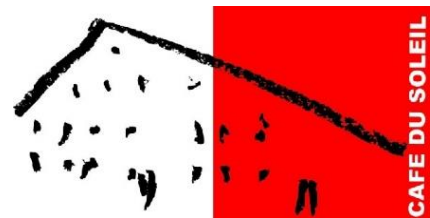
Jurassische Rösti, Tête de Moine, Speck, Ei

Tortellini Ricotta épinard Crème à l'ail et Pesto 25.00

Tortellini-Ricotta-Spinat-Knoblauch-Creme und Pesto

Pavé de Saumon sauce oseille Riz safrané et légumes 32.00

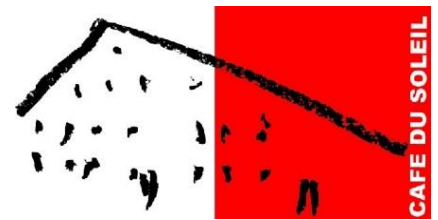
Lachssteak mit Sauerampfersauce, Safranreis und Gemüse



Jambon à l'os, frites et salade verte <i>Knochenschinken, Frites und Grünen Salat</i>	27.00
Friture de carpes , mayonnaises nature et tartare, salade verte, frites <i>Karpfenfrittieren, tartar und Naturmayonnaise, grüner Salat, Pommes Frites</i>	29.00
Filet Mignon de Porc Frites – légumes sauce forestière <i>Schweinefilet mit Pommes frites, Gemüse und Waldpilzsauce</i>	33.00
Supplément sauce Morilles/ Aufpreis für Morchelsauce	6.00
Entrecôte de Cheval (200g) Frites, légumes, beurre maître d'hôtel <i>Pferdesentrecôte (CH - 200g) Pommes frites, Gemüse, Butlerbutter</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
Supplément sauce Morilles/ Aufpreis für Morchelsauce	6.00
Burger Végétarien servi avec salade et frites/mit salat und Frites Buns, Pesto, Rucola, oignons Pickels, Tomate et Chèvre chaud <i>Bun's, Pesto, Rucola, eingelegte Zwiebeln, Tomate und warmer Ziegenkäse</i>	20.00
Burger du Soleil servi avec salade et frites/mit salat und Frites 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	23.00
Burger Raclette servi avec salade et frites/mit salat und Frites Bun's, Steak 150g, crème-ciboulette, oignons, Raclette, roquette et salami Bun's, 150g Steak, Sahne-Schnittlauch, Zwiebeln, raclette-Käse, Rucola u Salami	25.00

Plats végan et Végétarien/ Vegan u Vegetarische Speise

Rouleaux de printemps aux légumes Bio de "La Marchande" avec crudités <i>Bio-Gemüse-Frühlingsrollen von „La Marchande“ mit Crudités</i>	18.00
Assiette Vegan röstis et légumes <i>Vegan Teller mit röstis und Gemüse</i>	20.00
Fricassé de légumes selon le Marché huile d'olive ail et herbes fraîches <i>nach Art des Marktes: Olivenöl, Knoblauch und frische Kräuter</i>	22.00



Nos Mijotés / Unsere Schmorgerichte

Joue de bœuf "façon bourguignone" servi avec spätzle **32.00**
Rinderbäckchen nach Burgunder Art, serviert mit Spätzle

Blanquette de veau "à l'ancienne" Riz et légumes **34,00**
Kalbsragout „nach alter Art“ mit Reis und Gemüse

Souris d'agneau confite sauce au thym et Romarin **35,00**
Avec pommes de terre grenaille rôtie et purée de carottes
Geschmorte Lammhaxe in Thymian-Rosmarin-Sauce
Mit gebratenen Drillingen und Karottenpüree

Fondues

Fondue au fromage Fromagerie Kälin-Roy **25. 00 /pers.**
Käsefondue - Fromagerie Kälin-Roy

Fondue Chinoise de bœuf 4 sauces, frites et salade **39. 00 /pers.**
Chinesisches Rindfleischfondue auf Reservierung mit 4 Saucen, Pommes frites u Salat

Menu enfant / Kindermenu

Portion de frites **5.00**

Chicken Nuggets **10.00**

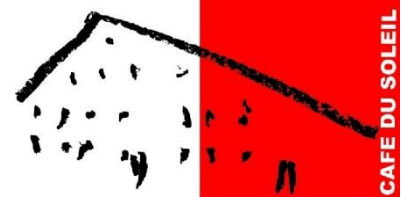
Jambon à l'os, frites **12.00**

Knochenschinken, Frites

Desserts Maisons

Demandez notre carte

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 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	3.00	3.60	5.00
<i>(Pêche ou citron)</i>			
Boisson énergisante	3.50		

LES CHOCOLATS

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

En bouteille 33cl

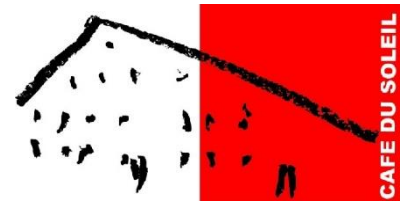
San Bitter, Jus d'ananas	
tomate, abricot, pêche	4.00
Rivella bleu ou rouge	4.50
Coca ou Coca zéro	4.50
Jus de pomme Ramseier	4.50
Jus de pomme Schorle	4.50
Maté, Vivi Kola, Vivi Maté	4.50
Chicha Kambucha	4.50

LES THÉS

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

En litre

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



LES BIÈRES

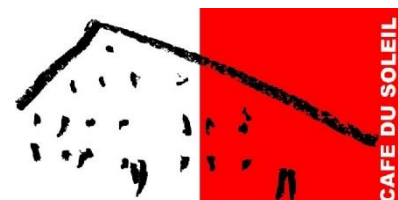
<u>En pression</u>	2dl	3dl	5dl	10dl	15dl (pichet)
Blonde	3.60	4.00	6.10	12.00	18.00
Panachée	3.60	4.00	6.10		
Blanche	4.00	4.40*	8.10		
*2,5dl					

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	3.90	19.50
Chasselas NE	4.40	22.00
Johannisberger VS	4.90	24.50
Yvorne VD	4.90	24.50

VINS ROUGES OUVERTS

	10cl	50cl
Pinot Noir VS	3.90	19.00
Merlot Zamberlani TI	4.80	24.00

VIN BLANC BOUTEILLE

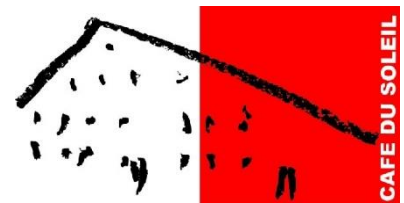
	75cl
Les Brisailles d'Aigle Chasselas AOC Chablais	36.00
Heida Cave Bonvin VS	39.00

VIN ROSÉ Bt 50cl

	10cl	50cl
Œil de Perdrix Cave des Coteaux NE	5.20	26.00

VINS ROUGES BOUTEILLES

	50cl
<u>Suisse</u>	
Apologia assemblage de Cépages rouges VS 50cl	28.00
Pinot Noir Cave du Paradis VS 50cl	30.00
Syrah Cave du Paradis VS 50cl	32.00



VINS ROUGES BOUTEILLES

75cl

Suisse

Pinot Noir de Salquenen <i>Réserve des Administrateurs</i>	39.00
Humagne <i>Dubuis & Rudaz Sion</i>	46.00
Cornalin Cheval Rouge <i>"Cuvée Jacot vins"</i>	49.00

Italie

Rosamante Val delle Rose Sangiovese	32.00
Asiotus "vin énigmatique" Toscane	38.00

Espagne

Faustino I^{er} Gran Reserva Rioja DOCa - 2016	52.00
---	-------

France

Merlot Domaine "La Baume" 2023	36.00
Crozes-Hermitage M. Chapoutier 2023	44.00
St.- Joseph Domaine les Alexandrins 2023	49.00
Château Morillon Saint-Emilion Grand Cru 2022	48.00
Clos les Lunelles Grand Vin de Bordeaux 2007	64.00
Châteauneuf-du-Pape <i>L'Oratoire des Papes</i> 2024	74.00
Côte Rôtie Champon's Domaine Pichat 2020	88.00

VINS ROUGES "nature"

Anathème Domaine Mont de Marie Paysan-Vigneron	38.00
---	-------

VINS ROUGES bt. 100% "naturel"

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