

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

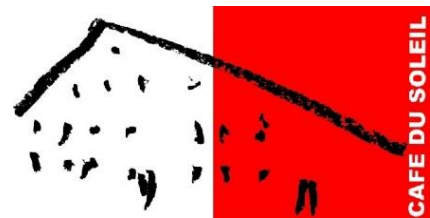


Entrées / Vorspeise

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

Plats / Speisen

Röstis jurassiens, Tête de Moine, lard, œuf <i>Jurassische Rösti, Tête de Moine, Speck, Ei</i>	19.00
Risotto du pêcheur Riz, truite saumonée, crème et parmesan <i>Fischerrisotto Reis, Lachsforelle, Sahne und Parmesan</i>	25.00
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	22.00
Burger Montagnard servi avec salade et frites/mit salat und Frites 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	25.00



Jambon à l'os, frites et salade verte 25.00

Knochenschinken, Frites und Grünen Salat

Friture de carpes, mayonnaises nature et tartare, salade verte, frites 27.00

Karpfenfrittieren, tartar und Naturmayonnaise, grüner Salat, Pommes Frites

Veau confit sauce ail et thym avec légumes et pommes-de-terre rôties 34.00

Kalbsconfit in Knoblauch-Thymian-Sauce mit Gemüse und Bratkartoffeln

Entrecôte de Cheval (200g) Frites, légumes, beurre maître d'hôtel 35.00

Pferdesentrecôte (CH - 200g) Pommes frites, Gemüse, Butlerbutter

Pavé de Rumsteack (200g) sauce au poivre, Frites, légumes 35.00

RumRindersteak k (200g) Pfeffersauce, Pommes frites, Gemüse

Entrecôte de bœuf (220g) Frites, légumes, beurre maître d'hôtel 39.00

Entrecôte vom Rind (CH - 220g) Pommes frites, Gemüse, Butlerbutter

Plats végétan / Vegan Speise

Assiette Vegan röstis et légumes

Vegan Teller mit röstis und Gemüse 16.00

Plats végétariens / vegetarische Speisen

Spaghettis aux légumes 18.00

Spaghettis mit Gemüse

Burger Végétarien servi avec salade et frites/mit salat und Frites 20.00

*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*

Risotto forestier Riz, champignons, crème et parmesan 22.00

Waldrisotto (Reis, Pilze, Sahne und Parmesan)

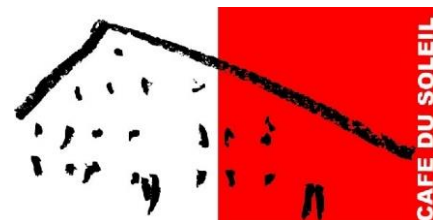
Fondues

Fondue au fromage Fromagerie Kälin-Roy 24. 00 /pers.

Käsefondue - Fromagerie Kälin-Roy

Fondue Chinoise de bœuf sur réservation 4 sauces, frites et salade 38. 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
<i>Knochenschinken, Frites</i>	

Desserts Maisons

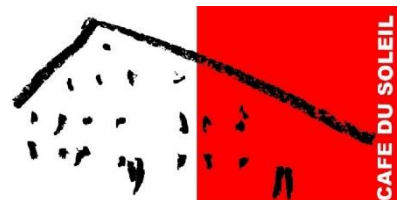
Selon les périodes...merci de demander au personnel de service

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

CARTE DES BOISSONS ET DES VINS



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



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

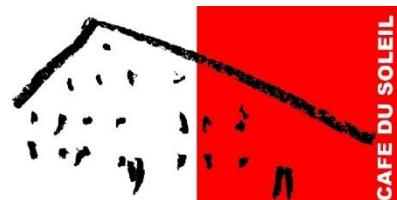
<u>En verre</u>	2dl	3dl	5dl
eau plate/gazeuse	2.70	3.20	4.50
Coca, limonade,	3.00	3.60	5.00
Thé froid (Pêche ou citron)	3.00	3.60	5.00
Boisson énergisante	3.50		

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

<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	3.70	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*

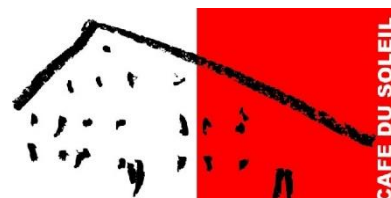
Exploz' Cave Bonvillars	50cl
(Floral, agrumes et pamplemousse)	25.00

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



50cl

75cl

VINS ROUGES BOUTEILLES

Suisse

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
Merlot Zamberlani TI		42.00
Humagne Dubuis & Rudaz Sion		46.00
Diolinoir "Cuvée des Canailles" Albert Biollaz Chamoson		49.00

Italie

Rosamente Val delle Rose		32.00
Asiotus Merlot Shiraz Cabernet		36.00
Barbera d'Asti		38.00

France

Sirah Domaine "La Baume 2018"		32.00
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
--------------------------	--	-------

Participez à nos soirées et animations de fin d'année ...

Me 29 octobre 19h

Quiz du Soleil

* * *

Me 5 novembre 19h

Couscous de la Pleine Lune

* * *

Sa 8 novembre 14h

**Jass du Soleil
par équipe 5x 12 donnes**

* * *

Ve 14 et Sa 15 novembre 19h

Feijoada-repas brésilien

* * *

Ve 21 et Sa 22 novembre 19h

Soirées Moules - Frites

* * *

Me 26 novembre 19h

Quiz du Soleil

Ve 5 décembre 19h

Couscous de la Pleine Lune

* * *

Ve 12 décembre 21h

Bistro-Concert Vincent VALLAT

* * *

Sa 13 décembre 19h

Concert de Noël avec les Snieulettes

* * *

Lu 22 décembre 19h

Quiz de Noël

* * *

Me 31 décembre 19h

Menu et soirée de Nouvel-An