

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

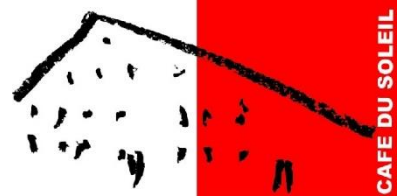
Espace culturel  
Restaurant  
Hôtel  
Bar

# 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

Café du Soleil – Marché-Concours 14 – Case postale 245 – 2350 Saignelégier  
Tél. 032 961 16 88 - [hotel-restaurant@cafe-du-soleil.ch](mailto:hotel-restaurant@cafe-du-soleil.ch) - [www.cafe-du-soleil.ch](http://www.cafe-du-soleil.ch)

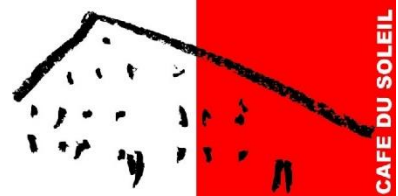


## Entrées / Vorspeise

<b>Salade verte</b> <i>Grünen Salat</i>	<b>6.00</b>
<b>Salade mêlée</b> <i>Gemischter Salat</i>	<b>8.00</b>
<b>Potage du jour</b> <i>Tagessuppe</i>	<b>8.00</b>
<b>Croûte forestière</b> <i>Waldkruste</i>	<b>14.00</b>
<b>Planche saucisse ou planche fromages</b> <i>Wurst auf dem Brett oder Käsebrett</i>	<b>13.00</b>
<b>Planche apéro Jambon, saucisse, salami, fromages</b> <i>Planche 2 Pers. Schinken, Wurst, Salami, Käse</i>	<b>16.00</b>

## Plats / Speisen

<b>Pot-au-feu du Soleil</b> Plat de côte de bœuf, os à moelle, bouillon, carottes, poireaux, navets, pomme de terre <i>Rind Rippenplatte, Markknochen, Brühe, Karotten, Lauch, Rüben, Kartoffeln</i>	<b>26.00</b>
<b>Faux filet de porc, sauce champignons Tagliatelles-légumes</b> <i>Scheiben von falschem Schweinefilet, Pilzsauce, Tagliatelle-Gemüse</i>	<b>24.00</b>
<b>Jambon à l'os, frites et salade verte</b> <i>Knochenschinken, Frites und Grünen Salat</i>	<b>25.00</b>
<b>Friture de carpes, mayonnaises nature et tartare, salade verte, frites</b> <i>Karpfenfrittieren, tartar und Naturmayonnaise, grüner Salat, Pommes Frites</i>	<b>27.00</b>
<b>Truite saumonée sauce à l'oseille - riz - légumes</b> <i>Lachsforelle Sauerampfersauce – Reis - Gemüse</i>	<b>29.00</b>
<b>Entrecôte de bœuf (220g) CH - boucherie locale</b> Frites, légumes, beurre maître d'hôtel <i>Entrecôte vom Rind (CH - 220g - lokale Metzgerei)</i> <i>Pommes frites, Gemüse, Butlerbutter</i>	<b>39.00</b>



## Pâtes et Plats végétariens / Nudeln u vegetarische Speisen

**Rouleaux de printemps** aux légumes Bio "La Marchande" (3pcs) **16.00**  
*Gemüse-Frühlingsrollen Bio "La Marchande" (3St.)*

**Tagliatelles aux légumes** **18.00**  
*Tagliatelle mit Gemüse*

**Cannelloni ricotta et épinards** **19.00**  
*Cannelloni Ricotta und Spinat*

## 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*

**Supplément de viande 8.-/100g** *Fleischzusatz 8.-/100g*

## Menu enfant / *Kindermenu*

**Portion de frites** **5.00**

**Tagliatelles sauce tomate** **8.00**

**Chicken Nuggets** **10.00**

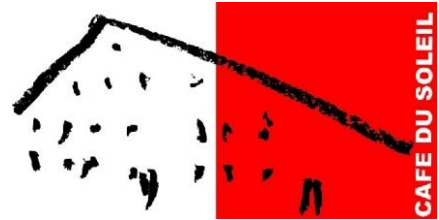
**Jambon à l'os, frites** **12.00**  
*Knochenschinken, Frites*

## Dessert

**Tarte aux fruits / Fruchtkuchen** **6.00**

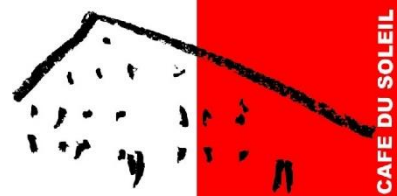
**Crème brûlée / gebrannte Creme** **9.00**

**Glaces et diverses suggestions du moment**  
*Eiskugel u Diverse aktuelle Vorschläge*



# CARTE DES BOISSONS ET DES VINS

Café du Soleil – Marché-Concours 14 – Case postale 245 – 2350 Saignelégier  
Tél. 032 961 16 88 - [hotel-restaurant@cafe-du-soleil.ch](mailto:hotel-restaurant@cafe-du-soleil.ch) - [www.cafe-du-soleil.ch](http://www.cafe-du-soleil.ch)



## LES CAFÉS

Café, expresso, ristretto	3.80
Décaféiné	3.80
Capuccino, 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 gazeuse ou plate	3.00	3.60	5.00

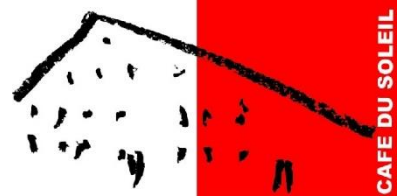
Coca,  
Limonade citron,  
Thé froid pêche/citron  
Tonic, Jus Orange

### En bouteille 33cl

San Bitter, Jus d'ananas	4.00
Rivella bleu ou rouge	4.50
Coca ou Coca zéro	4.50
Jus de pomme Schorle	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		

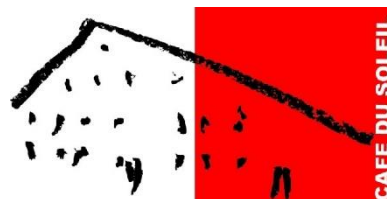
\*2,5dl

### En bouteille (33cl)

Brasserie des Pommerats	6.50
BFM	7.00
Bière sans alcool	4.50

## 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
Vodka orange, tonic...		Limoncello	6.00
Gin tonic	8.00	Amaretto	6.00
Whisky (coca)	8.00	Cognac	8.00
Rhum Diplomatico	8.00	Damassine	9.00



### VINS BLANCS OUVERTS

	<b>10cl</b>	<b>50cl</b>
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

Rosé de Gamay GE	3.70	21.50
Oeil de Perdrix NE	4.90	24.50

### VINS ROUGES OUVERTS

	<b>10cl</b>	<b>50cl</b>
Gamay VS	3.70	18.00
Pinot Noir VS	3.90	19.00
Merlot Zamberlani TI	4.50	22.00

### VIN BLANC BOUTEILLE

	<b>75cl</b>
Bonvillars VD "Vin des Croisés" <i>Chasselas-Chardonnay-Sauvignon</i>	32.00
La Licorne Pinot Gris VD	34.00
L'Herbe Folle Gaillac F <i>Mauzac-Loin de l'Oeil-Sauvignon</i>	38.00

### VIN ROSÉ BOUTEILLE

	<b>75cl</b>
La Licorne Rosé VD	34.00

### VINS ROUGES BOUTEILLES

	<b>75cl</b>
Château Paraza Minervois F	29.00
Sirah Domaine "La Baume" F	32.00
Primitivo Puglia Italie	32.00
Barbera d'Asti, Le Gagie Italie	38.00
Merlot Zamberlani TI	42.00
Pinot Noir Domaine Grisoni NE	44.00
Humagne VS	44.00
Vacqueyras F	48.00
Pinot Noir "Cuvée de Devins"	74.00
St.-Joseph en Magnum (1,5l) F	98.00

### VINS ROUGES 100% "naturel"

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



Suggestions et animations à venir....

**Dès le Samedi 5 octobre... Suggestions de Chasse**

Pâté de Chasse, Civet de Chevreuil, Médallions d'entrecôte de Cerf

\* \* \* \* \*

**Jeudi 17 octobre**

Couscous de la Pleine Lune

\* \* \* \* \*

**Samedi 19 octobre Fête de la Bière**

Choucroute garnie

\* \* \* \* \*

**vendredi 25 octobre Bistro-concert avec "Lassita"**

\* \* \* \* \*

**Samedi 9 novembre St.- Martin**

Totché, Gelée, boudin, atrieux, saucisse, choucroute

\* \* \* \* \*

**Vendredi 22 et Samedi 23 novembre**

soirées Moules – frites et Bistro-concert avec "Tortue pas Tortue"

\* \* \* \* \*

**Samedi 30 novembre**

14h Jass du Café du soleil – dès 19h Bistro-concert avec Andy Erb

\* \* \* \* \*

**Vendredi 13 et Samedi 14 décembre**

Marché de Noël

Bistro-Concert Samedi 14 décembre avec "Les Snieulettes"