

BIENVENUE



HORAIRES D'OUVERTURE:

Lundi: Fermé

Mardi au jeudi: 10h⁰⁰ – 14h⁰⁰ | 17h³⁰ – 23h

Vendredi et Samedi: 10h⁰⁰ – 14h⁰⁰ | 17h³⁰ – 23h³⁰

Dimanche: Fermé

Informations:

2732 Reconvilier – Tél. 032 481 31 24

Toute l'équipe du Restaurant de la Gare se réjouit de vous recevoir et de passer un agréable moment en votre compagnie.

Tous les prix sont TVA comprise.
Pour les allergènes dans nos plats, veuillez-vous renseigner auprès de notre personnel.



CARTE DES METS

NOS ENTRÉES

Petite salade verte		6.50
Potage aux légumes (en période hivernale)		8.50
Petite salade mêlée		8.50
Petite salade à la Tête de moine		10.–
Grande salade mêlée		13.–
Rouleaux de printemps (3 pcs)	 	12.–

OFFRE DU SOIR

MARDI: Tartare de bœuf avec toasts et frites 27.–

JEUDI: Tranches à la crème, frites, salade verte 18.–

CARTE DES METS

NOS ASSIETTES FITNESS

Poulet (salade mêlée, escalope de poulet)	18.–
Porc (salade mêlée, tranches de porc)	18.50
Cheval (salade mêlée, steak de cheval)	23.50
Bœuf (salade mêlée, steak de bœuf)	30.–
+ beurre (ail, diablo, Café de Paris)	+3.–
+ sauce (poivre vert, provençale)	+4.–
+ sauce aux morilles	+9.–

OFFRE DU SOIR

MARDI: Tartare de bœuf avec toasts et frites 27.–

JEUDI: Tranches à la crème, frites, salade verte 18.–

PÂTES

Tagliatelles aux grosses crevettes	21.–
Tagliatelles du chef (jambon cru, lard, tomate, crème)	21.–
Tagliatelles à la Tête de moine (Tête de moine, chorizo, crème)	21.–

SANS GLUTEN (NE PEUT PAS GARANTIR LE 100%)

Raviolis (farcis épinards et ricotta, sauce provençale) 	18.50
---	-------

MENUS ENFANT (Jusqu'à 12 ans)

Chicken nuggets, frites 	11.–
Tranches de porc panées, frites 	12.–
Mini steak de cheval, frites, salade verte	12.–
Mini pizza Margherita 	10.–
Portion de frites  	6.–

SAVEURS D'ASIE

Tofu sauté, sauce cacahuète, riz  	24.–
Gambas sautées (sauce à l'ail, salade mêlée, frites) min. 2 personnes	30.–/per.
Escalope de poulet, sauce cacahuète, riz 	26.–
Crevettes décortiquées au curry rouge et lait de coco, riz	30.50
Emincé de poulet panang, riz 	27.–

CARTE DES METS

PIZZA AU FEU DE BOIS

Margherita (sauce tomate, mozzarella, basilic frais et origan) 	13.–
Thon (sauce tomate, mozzarella, thon, oignon et origan)	14.–
Fromage (sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, Tête de moine, gruyère, basilic frais et origan) 	15.–
Napoli (sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives, basilic frais et origan)	16.–
Hawaïenne (sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas et origan)	15.–
Quatre saisons (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, olives, artichauts, oignon et origan)	16.–
Végétarienne (sauce tomate, mozzarella, poivrons, tomates baby, olives, artichauts, oignon et origan) 	16.–
Volcano (sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, merguez, piment et origan)	16.–
Calzone / pizza fermée (sauce tomate, mozzarella, jambon cru, œuf et origan)	17.–
Fruits de mer (sauce tomate, mozzarella, moules, vongoles, crevettes, anchois et origan)	18.–
Crevettes (sauce tomate, mozzarella, crevettes cocktails, grosses crevettes, ail, crème, basilic frais et origan)	18.–

Tête de moine (sauce tomate, mozzarella, jambon et Tête de moine) 17.–



VIANDE DE BŒUF

Tartare coupé au couteau (whisky ou cognac, frites)	31.–
Steak Café de Paris (avec salade verte en entrée)	30.–
Entrecôte Café de Paris (env. 220gr)	32.–
Entrecôte diablo (env. 220gr)	32.–
Entrecôte à l'ail (env. 220gr)	32.–
Entrecôte au poivre vert (env. 220gr)	33.–
Entrecôte à la moutarde de Meaux (env. 220gr)	34.–
Entrecôte aux morilles (env. 220gr)	42.–

VIANDE DE PORC

Tranches panées 	22.–
Tranches à la crème (avec salade verte en entrée)	21.–
Tranches à la moutarde de Meaux	22.–
Tranches panées XL (env. 350 gr.) 	32.50
Tranches panées XL sauce provençale (env. 350 gr.)	34.50
Cordon bleu maison XL (env. 500gr) / SURRÉSERVATION	39.–

VIANDE DE CHEVAL

Steak de cheval Café de Paris, salade verte (env. 220gr)	25.50
Steak XL (env. 400 gr.) Café de Paris	41.50

TOUTES CES VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES OU DE PÂTES

CARTE DES BOISSON

MINÉRALES

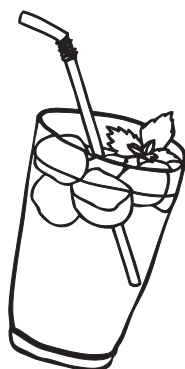
Valser bleue/ verte (33cl)	4.10
Valser bleue/ verte (50cl)	5.70
Valser bleue/ verte (75cl)	8.50
Coca-Cola (33cl)	4.10
Coca-Cola zero (33cl)	4.10
Sprite (33cl)	4.10
Thé froid citron (33cl)	4.10
Thé froid pêche (33cl)	4.10
Sanbittèr (10cl)	4.10
Jus de pomme (33cl)	4.10
Rivella rouge/bleu (33cl)	4.10

SCHWEPPE PREMIUM

Tonic Original (20cl)	4.10
-----------------------	------

JUS DE FRUITS

Jus d'orange (20cl)	4.10
Jus de tomate (20cl)	4.10



«Commencer par un petit verre est
l'assurance de bien débuter votre repas.»

CARTE DES BOISSON

DIGESTIFS	%	2cl	4cl
Calvados	40%	6.50	
Vieille prune	41%	6.50	
Liqueur de noisette	28%	6.-	
Rémy Martin (VSOP)	40%	8.-	
Grand Marnier	40%	8.-	
Amaretto	28%	6.50	
Cointreau	40%	6.50	
Prunelle de Bourgogne	35%	6.50	
Pomme	40%	3.50	
Prune	37.5%	6.-	
Gentiane	37.5%	6.50	
Damasson	42%	8.50	
Marc de Dôle	43%	6.-	
Abricotine	40%	6.50	
Baileys	17%		6.30
Limoncello	28%		6.30
Grappa	40%		6.30
Williams	37.5%		6.-

CARTE DES BOISSON

PROSECCO ET MOUSSEUX

Prosecco bouteille (20cl)	11%	9.–
Prosecco bouteille (70cl)	11%	30.–

APÉRO ET SPIRITUEUX

	%	2cl	4cl	2dl
Suze	20%		4.60	
Cynar	16.5%		4.60	
Fernet	39%		4.60	
Campari	23%		4.80	
Porto	19%		5.–	
Martini blanc	15%		4.60	
Martini rouge	15%		4.60	
Vodka blanche	37.5%		8.–	
Gin	37.5%		8.–	
Ballantines	40%		7.50	
Bacardi	37.5%		7.50	
Malibu	21%		7.50	
Ricard	45%	4.70		
Aperol Spritz	11%			9.50
Tequila	38%	5.–		
Blanc cassis	13%	4.60		

CARTE DES BOISSON

CAFÉ

Café	3.90
Café renversé	4.20
Cappucino	4.50
Décaféiné	3.90
Thé	3.90
Ovo/Suchard (2dl)	4.10
Ovo/Suchard froid (2dl)	4.10
Thé rhum	5.50
Café fertig	5.50



BIÈRES PRESSION	%	2 dl	2.5dl	3dl	5dl
Feldschlösschen	4.8%	3.30		3.80	5.50
Grimbergen blanche	6%		4.-		6.-

BIÈRES BOUTEILLE	%	2.5 dl	3.3dl	5dl
Petit pic	5.2%		4.50	
Feldschlösschen sans alcool	0.5%		4.-	



« La philosophie et la bière, c'est la même chose.
Consommées, elles modifient toutes les perceptions que nous avons du monde. »

CARTE DES METS

N'HÉSITEZ PAS À LAISSER VOTRE COMMENTAIRE SUR



tripadvisor

NOUS CHERCHONS SANS CESSER À NOUS AMÉLIORER ET
À RENDRE VOTRE VISITE DES PLUS CHALEUREUSES.

MENU BANQUET:

Uniquement sur réservation, 48 heures à l'avance

BANQUET

1ÈRE PROPOSITION

Rouleaux de printemps maison
Sauce aigre-douce

Tranches de porc à la crème
Frites ou pâtes
2 sortes de légumes

Mousse au chocolat

31.-

2ÈME PROPOSITION

Salade verte

Fondue chinoise de bœuf
et cheval, viande fraîche
Frites
Sauces maison

Salade de fruits frais

38.-

3ÈME PROPOSITION

Salade mêlée

Fondue paysanne provençale
Sauces maison
Frites

Mini coupe aux baies des bois

34.-

4ÈME PROPOSITION

Salade verte

Entrecôte aux morilles, frites ou pâtes
2 sortes de légumes

Tiramisu maison

42.-