

Dimanche - jeudi: 18h00 à 21h00
Vendredi - samedi: 18h00 - 21h30

Livraison gratuite dès Fr. 25.- d'achat
en zone verte, sinon forfait ci-dessous.

> Porrentruy Fr. 5.-

Livraison gratuite dès Fr. 40.- d'achat
en zones bleues, sinon forfait ci-dessous.

> Cœuve Fr. 5.-

> Alle Fr. 5.-

> Courgenay Fr. 5.-

> Cornol Fr. 9.-

> Fontenais Fr. 5.-

> Bressaucourt Fr. 5.-

> Courtedoux Fr. 5.-

> Chevenez Fr. 9.-

> Chouchavon Fr. 5.-

> Courtemaiche Fr. 9.-

> Bure Fr. 9.-



Paiement en espèce uniquement.

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
MENUS À CHOIX
Sauf jours fériés

ENTRÉE ET PLAT
18.-

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
20.-

OUVERT 7/7

CARTE EN TAKE AWAY

COIN ENFANT / JEUX

Sophie, Stéphane
et toute l'équipe
vous souhaitent
la bienvenue!



RUE GUSTAVE-AMWEG 45
2900 PORRENTUUY

www.hotelgareporrentruy.ch

+41 32 466 20 30

WhatsApp

+41 78 201 58 48



CRAFTYCH

LE RESTAURANT À LA MAISON?

C'est possible
dès aujourd'hui
avec le nouveau concept
de l'Hôtel de la Gare
à Porrentruy

Spécialités
italiennes
à l'emporter



Nouveau:
livraison à domicile

RUE GUSTAVE-AMWEG 45
2900 PORRENTUUY

www.hotelgareporrentruy.ch

+41 32 466 20 30

WhatsApp

+41 78 201 58 48

1 Composez votre menu.

2 Si vous le désirez, choisissez
l'un de nos vins pour
accompagner votre menu.

3 Passez votre commande
au +41 32 466 20 30 ou par
WhatsApp au +41 78 201 58 48.

4 Attendez confortablement
chez vous, le restaurant
arrivera bientôt à votre porte!



ACTION
DE SOUTIEN
À LA
CROIX-ROUGE

POUR CHAQUE
PIZZA LIVRÉE,
NOUS NOUS ENGAGEONS
À REVERSER 1.-
À LA CROIX-ROUGE
JURASSIENNE.

Croix-Rouge suisse
Canton du Jura



BON
10%
rabais
SUR PLACE OU À L'EMPORTER

Bon non cumulable, valable une seule fois sur réservation,
sur une commande sans montant minimum. Validité: 31.03.21

LES VIANDES

TAGLIATA DI MANZO BALSAMICO [Entrecôte de bœuf coupée 200 gr.] Tomates cerise, basilic, rucola, parmesan, vinaigre balsamique	38.-	1
TAGLIATA DI MANZO ROSMARINO [Entrecôte de bœuf coupée 200 gr.] Gros sel et romarin	36.-	2
TAGLIATA DI MANZO CAFÉ DE PARIS [Entrecôte de bœuf coupée 200 gr.]	42.-	3
ENTRECÔTE GRILLÉE 200 GR.	34.-	4
TRANCHES À LA CRÈME CAFÉ DE PARIS	28.-	5
SALTIMBOCCA [Noix de veau, jambon cru d'Italie, sauge] Risotto parmesan	38.-	6
BEURRE MAISON HG	3.-	
SAUCE CRÈME CAFÉ DE PARIS	6.-	
<i>Nos viandes sont servies avec frites ou potatoes et légumes.</i>		

POISSONS

POLPO ALLA GRIGLIA [Poulpe grillé au citron]	27.-	7
GAMBERONI AGLIO ET BRANDY [Gambas grillées à l'ail et brandy]	29.-	8
FRITTURA DI PESCE [Friture de poisson, calamars, crevettes, éperlans]	29.-	9
<i>Nos poissons sont servis avec frites, légumes et sauce tartare.</i>		

LES BURGERS

L'ITALIEN Steak haché, mozzarella, tomate, oignons, rucola, cheddar, pesto rouge	22.-	10
HG Steak haché, tomate, oignons, salade, raclette, lard, ketchup-mayo	22.-	11
FISH Filet de perche panné, tomate, oignons, salade, sauce tartare	18.-	12
VÉGÉ HG Pesto maison, épinards, avocat, œuf au plat, tomate, oignons, salade	18.-	13
<i>Nos burgers sont servis avec frites. Sauces en supplément 1.-: Ketchup, Mayo, Moutarde, Tartare, Barbecue, HG</i>		

DESSERTS

TIRAMISU	6.-	14
PANNA COTTA	8.-	15
TARTE DU JOUR	6.-	16

LES VINS BLANCS EN BOUTEILLE

CHASSELAS DE LUINS AOC LA CÔTE, Z, Vaud Domaine de la Diligence, Bouche ample, fruitée, avec des arômes de fleurs blanches et de tilleul	25.00	75 cl
JOHANNISBERG DU VALAIS AOC, Valais Domaine Frédéric Zufferey, Nez élégant avec des notes de fleurs blanches, de chèvrefeuille et d'amandes grillées.	20.00	50 cl

LES ROSÉS EN BOUTEILLE

ROSÉ DE LUINS AOC LA CÔTE, Z, Vaud Domaine de la Diligence, Ass. Pinot, Gamaret et Garanoir, fruits rouges, fraises et framboises	25.00	75 cl
DÉLICIEUSE ROSÉ, VDP D'OC IGP, France Domaine des Yeuses, Robe pâle, son nez est à la fois fruité, gourmand et minéral	27.00	75 cl

LES SUGGESTIONS

	Entrées	Plats	
POTAGE DU JOUR	7.-		17
MESCLUN DE SALADES	7.-	10.-	18
SALADE MÊLÉE	9.-	13.-	19
PLANCHE ITALIENNE Jambon cru d'Italie, salami, bresaola, bruschetta		28.-	20
ANTIPASTO DI MARE Crevettes entières, calamares, poulpes	18.-	26.-	21
PARMIGIANA DI MELANZANA Aubergines au permesan	16.-		22
POÊLÉE DE GAMBAS À L'AIL et ses légumes	17.-		23

RISOTTOS

RISOTTO ALLA MILANESE Plat végétarien	21.-	24
RISOTTO CRÉMEUX AUX GAMBAS ET SA BISQUE	28.-	25
RISOTTO AUX BOLETS	25.-	26
RISOTTO FRUTTI DI MARE	25.-	27

LES PÂTES

PENNE ALLA SALSICCIA Sauce crème, chair à saucisse, oignons	19.-	28
TAGLIOLINI AL RAGU Sauce bolognaise	19.-	29
TAGLIOLINI DEL CAPO Jambon cru d'Italie, tomates cerise, mozzarella di Bufala et rucola	28.-	30
TAGLIOLINI AUX GAMBAS ET SA BISQUE	28.-	31
TORTELLONE AL TARTUFO	27.-	32
TAGLIOLINI AUX QUEUES DE CIGALES DE MER	28.-	33

LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

ASSEMBLAGE DE LUINS AOC LA CÔTE, Z, Vaud Domaine de la Diligence, Fruits noirs cerise, mûre, jolis tanins	25.00	75 cl
NERO D'AVOLA DOC SICILIA, RESILIENCE, Italie Cantine Colomba Bianca, Cerise, mûre, framboise, mélangés avec des touches d'épices comme la vanille, le café et le cacao.	23.00	50 cl
NERO D'AVOLA DOC SICILIA, RESILIENCE, Italie Cantine Colomba Bianca, Cerise, mûre, framboise, mélangés avec des touches d'épices comme la vanille, le café et le cacao.	33.00	75 cl
TOSCANA ROSSO IGT, DIGIA, Italie Franco Batzella, Parfum de fruits rouges aux notes épicées, menthe	30.00	75 cl

LES MINÉRALES

COCA-COLA, COCA ZÉRO	5.00	50 cl
FANTA	5.00	50 cl
THÉ FROID CITRON	5.00	50 cl



MARGHERITA (MARGUERITE) Tomate, mozzarella, basilic	15.-	34
MARINARA (MARINE) Tomate à l'ail, mozzarella, basilic	15.-	35
NAPOLITANA (NAPOLITAINE) Anchois, câpres, olives noires	16.-	36
VEGETARIANA (VÉGÉTARIENNE) Cœur d'artichauts, champignons, légumes du jour	18.-	37
BRESAOLA Bresaola, rucola	18.-	38
PROSCIUTTO Jambon cuit	18.-	39
FUNGHI Champignons	18.-	40
L'ORIENTALE Merguez, poivrons, olives noires, chorizo	19.-	41
QUATTRO STAGIONI (QUATRE SAISONS) Jambon cuit, champignons, poivrons, artichauts, olives noires	19.-	42

QUATTRO FORMAGGI Base blanche ou tomate, gorgonzola, mozzarella, parmesan, ricotta	19.-	43
DIAVOLA (PEPPERONI) Salami épicé [piquant], piment	19.-	44
CAPRA Fromage de chèvre, noix, miel	19.-	45
HAWAÏENNE Jambon cuit, ananas	19.-	46
TONNO (THON) Thon, oignons, câpres, olives noires	19.-	47
CALZONE Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf	20.-	48
LA BIANCA Pizza blanche, jambon cru d'Italie, tomates cerise	20.-	49
PIZZA HG Jambon cru italien, rucola	20.-	50
SALSICCIA Pizza blanche, chair à saucisse, oignons, rucola	20.-	51
AJOULOTE Base blanche, saucisse d'Ajoie, tête de moine, oignons	22.-	52
PIZZA GAMBAS Gambas grillées	22.-	53
FRUTTI DI MARE Mélange de fruits de mer	22.-	54
LA PATRONNE Di Bufala, tomates cerise, jambon cru italien, rucola, copeaux de parmesan, huile de truffe	24.-	55
SUPPLÉMENT INGRÉDIENT	1.-	

Toutes nos pizzas sont à base de sauce tomate et mozzarella.

Provenances:
Bœuf: Suisse, Paraguay
Porc: Suisse, Italie
Cigales de mer: Vietnam
Poulpe: Espagne
Eperlan: Canada