

LE RESTAURANT À LA MAISON?

Nouvelle carte !

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

*Spécialités
italiennes*



à l'emporter

RUE GUSTAVE-AMWEG 45
2900 PORRENTUROY

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.**



DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
MENUS À CHOIX
Sauf jours fériés

ENTRÉE ET PLAT
18.-

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
20.-

LES VIANDES

TRANCHES À LA CRÈME (PORC)	26.-	
TRANCHES CRÈME CAFÉ DE PARIS (PORC)	28.-	
CORDON BLEU MAISON (PORC)	34.-	
Jambon de Parme, Tête de Moine		
SUPRÊME DE POULET JAUNE	36.-	
Sauce à l'estragon, ou sauce à choix		
LES SAUCES À CHOIX		
MORILLES	8.-	
FORESTIÈRE	6.-	
BALSAMICO	6.-	
Tomates cerise, basilic, rucola, parmesan, vinaigre balsamique		
CRÈME CAFÉ DE PARIS	6.-	
BEURRE MAISON HG	3.-	
<i>Nos viandes sont servies avec frites ou potatoes et légumes.</i>		

POISSONS

POLPO ALLA GRIGLIA	27.-
[Poulpe grillé au citron]	
FRITTURA DI PESCE	29.-
[Friture de poisson, calamars, crevettes, éperlans]	
<i>Nos poissons sont servis avec frites, salade et sauce tartare.</i>	

LES INCONTOURNABLES

ROSBEEF (ENTRÉE, 90 gr.)	22.-	
Sauce tartare		
ROSBEEF (PLAT, 160 gr.)	29.-	
Sauce tartare		
FRIED CHICKEN	24.-	
Filets de poulet frit, sauce HG		
TARTARE DE BŒUF	32.-	
Doux, médium, fort		
BURGER À L'ITALIENNE	22.-	
Steack haché 150 gr., mozzarella, tomate, oignons, rucola, cheddar, pesto rouge		
BURGER HG	22.-	
Steack haché 150 gr., tomate, oignons, salade, raclette, lard, ketchup-mayo		
BURGER K	18.-	
Steack haché 80 gr., cheddar, salade, tomate, oignons, ketchup-tartare		
<i>Nos plats sont accompagnés de frites ou potatoes ou salade.</i>		

LES VINS BLANCS EN BOUTEILLE

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

LES ROSÉS EN BOUTEILLE

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

LES SUGGESTIONS

	Entrées	Plats
MESCLUN DE SALADES	7.-	10.-
SALADE MÊLÉE	9.-	13.-
SALADE CÉSAR	13.-	19.-
Salade verte, filets de poulet frit, parmesan, tomate, croûtons		
ANTIPASTO DI MARE	18.-	26.-
Encornet géant du pacific, poulpes, moules, seiches, crevettes [Provenance: Italie] Accompagnement: Salade ou frites		
PARMIGIANA DI MELANZANA	16.-	
Aubergines au parmesan, salade		

PÂTES & RISOTTOS

SPAGHETTI DEL CAPO	28.-
Jambon cru italien, tomates cerise, mozzarella di Bufala, rucola et pesto maison à l'ail	
RISOTTO LIMONE / GAMBAS	26.-
Crème au citron, gambas décortiquées	

ENFANTS

PANIER FRIED CHICKEN	13.-
Filets de poulet frit, frites, sauce	
BURGER KIDS	13.-
Steack haché 60 gr., cheddar, frites, ketchup ou mayo	

DESSERTS

TIRAMISU	7.-
TIRAMISU PASSION, PIMENT D'ESPELETTE	8.-
PANNA COTTA NOIX DE COCO	8.-
PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES	8.-

Demander la carte des glaces

LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

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

LES MINÉRALES

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



TRADITIONNELLES

MARGHERITA 15.-
Tomate, mozzarella, basilic

MARINARA 15.-
Tomate, mozzarella, basilic, ail

NAPOLITANA 16.-
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires

VEGETARIANA 18.-
Tomate, mozzarella, poivrons, courgettes, aubergine

PROSCIUTTO 18.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé

PIZZA HG 20.-
Tomate, mozzarella, jambon cru italien, rucola

PARMA 24 23.-
Tomate, mozzarella, jambon de Parme 24 mois Gold Label, copeaux de parmesan

FUNGHI 18.-
Tomate, mozzarella, champignons

L'ORIENTALE 19.-
Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, olives noires, ventricina (salami piquant)

QUATTRO STAGIONI 19.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé, champignons, poivrons, artichauts, olives noires

PROVENANCE
Filet de bœuf: Suisse
Bœuf: Suisse, Paraguay
Suprême de poulet: France
Porc: Suisse
Jambon de Parme: Italie
Poulpe: Espagne
Eperlan: Canada
Crevettes, écrevisses, gambas: Vietnam
Saumon: Norvège

QUATTRO FORMAGGI 19.-
Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, ricotta

DIAVOLA 19.-
Tomate, mozzarella, ventricina (salami piquant), piment

CAPRA 19.-
Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, noix, miel

HAWAÏENNE 19.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé, ananas

TONNO 19.-
Tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres, olives noires

CALZONE 20.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit fumé, champignons, œuf

PIZZA GAMBAS 22.-
Tomate, mozzarella, Gambas grillées

FRUTTI DI MARE 22.-
Tomate, mozzarella, mélange de fruits de mer

LA PATRONNE 24.- 
Tomate, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, jambon cru italien, rucola, copeaux de parmesan, huile de truffe

LES BLANCHES

LA BIANCA 20.-
Crème, mozzarella, jambon cru italien, tomates cerises

SALSICCIA 20.- 
Crème, mozzarella, chair à saucisse, oignons, rucola

AJOULOTE 22.-
Crème, mozzarella, saucisse d'Ajoie, tête de moine, oignons

PESTO 18.- 
mozzarella, pesto, tomates cerises, rucola

SUPPLÉMENT INGRÉDIENT 1.-





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.hotelgareporrentuy.ch

+41 32 466 20 30

WhatsApp 

+41 78 201 58 48