

Bienvenue au Café de la Poste

Au cœur d'Onex, le bâtiment qui abrite aujourd'hui le Café de la Poste a une histoire riche et vivante. Construit au XIXe siècle, il a d'abord servi de bureau de poste, un lieu où se croisaient les courriers et les nouvelles de la communauté.

Pendant des décennies, les habitants s'y retrouvaient, non seulement pour envoyer leurs lettres, mais aussi pour échanger des mots et partager des rires. Chaque mur, chaque recoin de cet édifice a été témoin des histoires de générations de villageois, créant un véritable lien entre le passé et le présent.



J. J. - ONEX. - La Place

Au fil du temps, ce bâtiment a été transformé en restaurant, permettant à cet espace historique de continuer à vivre sous une nouvelle forme.

Nous avons l'honneur et le privilège de perpétuer cette tradition de convivialité et d'échanges, tout en y ajoutant notre touche personnelle. Notre carte, élaborée à partir de produits locaux et de saison, reflète notre engagement à offrir une expérience culinaire authentique et savoureuse, fidèle à l'esprit de partage qui a toujours caractérisé ce lieu.



En pénétrant dans le Café de la Poste, vous entrez dans un espace où les souvenirs d'hier et les plaisirs d'aujourd'hui se rencontrent.

Nous vous invitons à vous installer, à savourer un plat, et à créer de nouveaux souvenirs dans ce lieu qui continue d'être un point de ralliement pour notre belle commune d'Onex.

Nous vous souhaitons un moment agréable, rempli de découvertes et de plaisir...

Entrées

Salade verte à l'huile vierge et balsamique		8
Buchette de foie gras de canard, fait maison au Sauternes et son chutney de figes		32
Saladine de gambas tiède au parfum de sésame		24
Assiette de saumon fumé, garnie avec oignons et câpres		28
Planchette de viande séchée		24
Croustillant de chèvre chaud au miel et son bouquet de salade		21
	en entrée 3 pièces	en plat 6 pièces
Malakoffs faits maison, salade et viande séchée	20	32

Suggestions les classiques

Osso buco de veau à la milanaise et son risotto crémeux	38
Tagliata de filet de bœuf, frites paprika (Rucola, tomates cerise, Grana Padano)	45
Cordon bleu de poulet fait maison farci au jambon de dinde, au gorgonzola et mascarpone, frites paprika	36
Souris d'agneau à l'ancienne et risotto crémeux	40
Risotto aux bolets	29
Risotto aux morilles et son escalope de foie gras poêlée	35
Suprême de poularde aux bolets et risotto crémeux	36
Suprême de poularde aux morilles et risotto crémeux	38

Fondues (prix par personne)

Fondue moitié-moitié	28
Fondue à la tomate	29
Fondue parfumée à la truffe	32
Fondue aux bolets	32

Toutes les fondues sont pour deux personnes au minimum et sont servies avec pain fait maison et patates cuites.

Le fromage à fondue provient d'une fromagerie de Bulle dans la région de Fribourg.

Dès 6 personnes, nous vous prions de réserver 24h à l'avance.

Poissons

Filets de perches meunière, sauce tartare, frites paprika	33
Filet de bar rôti sur peau, sauce beurre blanc citronnée et son risotto crémeux	38
Risotto aux gambas et noix de St. Jacques accompagnés de leur sauce homardine	34
Duo de poulpe et calamars et son écrasée de pommes de terre	35

Viandes

Secreto Iberico et son jus de viande truffé, frites paprika	40
Filet mignon de porc farci au foie gras et truffe noire d'été et son risotto crémeux	40
Magret de canard à l'orange et gingembre, risotto crémeux	38
Magret de canard façon Rossini, risotto crémeux	42
Tartare de bœuf et frites au paprika	34
Entrecôte de bœuf*, risotto crémeux	42
Filet de bœuf grillé*, risotto crémeux	46

*Sauce au choix :

- Morilles
- Bolets
- Café de Paris