

À la carte...

Nous vous souhaitons la Bienvenue
dans notre café-restaurant «*La ferme des Brandt*».



Chers Clients,

Notre devise est de vous faire passer un agréable moment dans cette magnifique bâtisse du 17^e siècle, construite en 1614 par Abram Brandt dit *Grieurin*.

Pour cela, nous travaillons avec des produits frais, de la région, issus de petites exploitations agricoles. Les viandes proviennent de la boucherie Pierre Bilat aux Bois, qui choisit lui-même du bétail de premier choix chez les paysans de la région. Nos légumes sont frais, du marché, en respectant les saisons.

À l'époque, le four à bois était essentiel à la vie dans la maison. Aujourd'hui, le pain servi à votre table est cuit au four à pain, ainsi que quelques plats et desserts de notre carte.

Nous vous souhaitons un agréable moment ainsi qu'un bon appétit. _____

Nos desserts « maison »

Meringues cuites au four à bois,
et crème double de Gruyère _____ 11.—
supplément vermicelles de marron _____ 6.—

Crème brûlée _____ 11.—

La fée verte en parfait glacé _____ 11.—

Assiette de sorbets « maison » du moment _____ 11.—

Gâteau au chocolat,
ganache parfumée à la fève de Tonka,
coeur caramel au beurre salé _____ 12.—

Nos plats

Cochon de lait rôti au four à pain,
jus de bière brune des Franches Montagnes,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 38.—

Pièce de boeuf d'Angus juste poêlée,
sauce au Pinot Noir,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 37.—

Poularde à la façon d'Arbois,
au vin Jaune et morilles,
gratin dauphinois et légumes _____ 36.—

Selle de chevreuil en chapelure de fruits secs,
crème « parfumée à la truffe »
garniture automnale et spätzlis _____ 46.—

Filet mignon de sanglier,
tombée de chanterelles d'automne,
sauce au chocolat amer, piment d'Espelette et fève de tonka
garniture automnale et spätzlis _____ 37.—

Le cerf en deux façons,
les travers lentement confits au four à pain,
le filet rôti au beurre noisette, sauce au poivre vert,
garniture automnale et spätzlis _____ 36.—

Suprêmes de cailles
rôties dans un beurre noisette aromatisé à la truffe,
crème de topinambour,
garnitures automnale et spätzlis _____ 36.—

Jambon de campagne du Jura,
röstis _____ 20.—

Fondue au fromage _____ 21.—

Assiette végétarienne _____ 20.—

Menu enfant
(sirop, plat, dessert) _____ 9.—

Planchette de fromages de la région _____ 11.—

*Toutes nos viandes proviennent de Suisse (Boucherie Bilat, Les Bois).
Sauf la caille qui vient de France et le gibier d'Allemagne, d'Autriche et de France.*

Nos entrées

Salade de saison _____ 9.—

Planchette de saucisse sèche
des Franches-Montagnes _____ 10.50

Foie gras de canard mi-cuit,
chutney aux fruits et petite brioches _____ 18.50

Tartare de biche parfumé aux baies roses,
et quelques toasts _____ 16.—

Ravioles d'épaule de cerf et chanterelles d'automne,
pleurotes et jus corsé _____ 14.—

Cromesqui au vacherin Mont-d'or et saucisson Neuchâtelois,
poêlée de panais et trompettes de la mort
relevée d'une vinaigrette à l'huile de noix _____ 15.—

Tataki de filet de cerf
et salade de chou blanc lacto-fermentée
au piment d'Espelette à la façon coréenne _____ 16.50