

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 entrées

Salade de saison _____ 9.–

Ceviche de filet de bar et gambas sauvages
mariné au citron vert et à la coriandre _____ 15.–

Planchette de saucisse sèche des Franches-Montagnes – 10.50

Tartare de bœuf d'Angus
parfumé aux baies roses et copeaux de parmesan _____ 16.–

Ravioles de joues de porc confites parfumées à la sauge
et tomates séchées, coulis de tomate et ricotta _____ 15.–

Poulpe et supions grillés en persillade, purée de céleri
au chorizo, mini poivrons grillés _____ 16.–

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 bœuf D'Angus juste poêlée,
sauce au Pinot Noir,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 37.—

Flanchet de veau des Franches-Montagnes
confit et laqué au four à pain, croustillant de millet
à la rhubarbe et tomates séchées et petits légumes _____ 32.—

Ballotine d'omble chevalier parfumée à la mélisse
et à la verveine citronnée, sauce au beurre blanc, galette
de quinoa et artichauts et petits légumes _____ 34.—

Cochon des Franches-Montagnes en deux façons,
le faux-filet en chapelure de maïs grillé, les travers confis
au four à pain, sauce chimichurri,
écrasée de pommes-de-terre et petits légumes _____ 34.—

Demi Coquelet rôti parfumé au citron kefir,
sauce au poivre vert, pommes-de-terre rôties
et petits légumes _____ 25.—

Epaule d'agneau de La Chaux-d'Abel
parfumée aux épices d'ailleurs, lentement confite au,
four à pain, semoule et petits légumes _____ 36.—

Nos plats

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)
Truite , Suisse.*

Nos dessert « maison »

Meringues cuites au four à bois, et crème double de Gruyère	_____	11.—
Crème brûlée	_____	11.—
La fée verte en parfait glacé	_____	11.—
Assiette de sorbets du moment	_____	11.—
Gâteau au chocolat, ganache parfumée à la fève de Tonka coeur caramel au beurre salé	_____	12.—