

# À la carte...

---

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



Chères clientes, chers clients,

Notre devise est de vous faire passer un agréable moment dans cette magnifique bâtisse du 17<sup>e</sup> 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.—
Planchette de saucisse sèche des Franches-Montagnes	—	10.50
Tartare de biche parfumé aux baies roses et quelques toasts	_____	16.—
Ravioles de cerf et chanterelles d'automne, pleurotes et jus corsé	_____	14.50
Cassolette de champignons aux noisettes torréfiées, copeaux de parmesan et oeuf poché	_____	16.—
Tataki de filet de cerf, salade croquante de chou fermenté	_____	16.—

# Nos plats

---

---

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 petits légumes \_\_\_\_\_ 36.—

Selle de chevreuil en chapelure de fruits secs,  
crème parfumée à la truffe,  
garniture automnale et spätzlis \_\_\_\_\_ 52.—

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.—

Travers de cerf marinés au citron kaffir, miel de sapin et  
gingembre, lentement confits au four à pain,  
sauce au poivre vert,  
garniture automnale et spätzlis \_\_\_\_\_ 34.—

Civet de chevreuil façon grand-mère,  
garniture automnale et spätzlis \_\_\_\_\_ 32.—

# Nos plats

---

---

Fondue au fromage \_\_\_\_\_ 22.—

Assiette végétarienne \_\_\_\_\_ 21.—

Menu enfant  
(sirop, plat, dessert) \_\_\_\_\_ 10.—

Planchette de fromages de la région \_\_\_\_\_ 13.—

*Nos viandes proviennent de Suisse (boucherie Bilat, Les bois)  
et le gibier d'Allemagne, Autriche et France*

# Nos desserts « maison »

---

---

Meringues cuites au four à bois, et crème double de Gruyère	_____	12.—
Supplément vermicelles	_____	5.—
 Crème brûlée	 _____	 11.—
 La fée verte en parfait glacé	 _____	 12.—
 Assiette de sorbets du moment	 _____	 12.—
 Gâteau au chocolat, ganache parfumée à la fève de Tonka coeur caramel au beurre salé	  _____	  12.—