

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^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.—
Planchette de saucisse sèche des Franches-Montagnes	_____	10.50
Tartare de bœuf d'Angus, copeaux de parmesan et quelques toasts	_____	16.—
Nem de queue de bœuf, Sauce aux saveurs de bois fumé, Pot-au-feu de petits légumes	_____	15.—
Croustillant de pied de porc lardé, Sauce marchand de vin, Lentilles du Puy et poireaux en vinaigrette	_____	14.—
Ravioles de poulpe, moscardini et chorizo, Velouté de moules de Bouchot	_____	16.—

Nos plats

Cochon de lait rôti au four à pain,
Jus de bière brune des Franches-Montagnes,
Gratin dauphinois et petits légumes _____ 39.—

Pièce de bœuf d'Angus juste poêlée,
Sauce au Pinot Noir,
Gratin dauphinois et petits légumes _____ 38.—

Noix de ris de veau rôtie dans un beurre noisette,
Sauce aux morilles,
Pommes grenailles et petits légumes _____ 39.—

Pièce de faux filet de porc,
Sauce au poivre vert parfumée au citron kaffir,
Gnocchis et petits légumes _____ 32.—

Flanchet de veau des Franches-Montagnes,
Confit et laqué au four à pain,
Embeurrée de pommes de terre et petits légumes _____ 35.—

Poularde à la façon d'Arbois,
Au vin Jaune et morilles,
Gratin dauphinois et petits légumes _____ 36.—

Nos plats

Joues de porc lentement confites au four à pain, Sauce marchand de vin, Gnocchis et petits légumes	_____	34.—
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)

Nos desserts « maison »

Meringues cuites au four à bois,
et crème double de Gruyère _____ 12.—

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
cœur caramel au beurre salé _____ 12.—