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 17e 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.—