

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.—

Planchette de saucisse sèche
des Franches-Montagnes _____ 10.50

Foie gras de canard des Landes mi-cuit,
chutney aux fruits _____ 18.50

Tartare de bœuf d'Angus coupé au couteau,
sorbet aux tomates séchées et piment d'Espelette ____ 17.—

Cassolette de chanterelles,
œuf poché et copeaux de parmesan _____ 14.—

Poêlée de ST-Jacques en viennoise d'ail noir,
risotto crémeux au jus de betterave rouge,
émulsion de mélisse citronnée _____ 15.—

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.—

Filet de canette de Challans laqué aux épices douces,
consommé de betterave rouge au gingembre,
churros de pommes de terre et petits légumes _____ 34.—

Joue et queue de bœuf braisé façon bourgeoise,
gnocchis à l'ail des ours et petits légumes _____ 33.—

Noix de ris de veau en chapelure japonaise,
réduction de cerises noires en jus acidulé,
purée de haricots rouges mijotés au lard fumé
et petits légumes _____ 34.—

Poularde à la façon d'Arbois,
au Vin Jaune et morilles,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 35.—

Jambon de campagne du Jura,
röstis _____ 19.—

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 canette et le foie gras qui viennent de France (région des Landes).*

Nos desserts « maison »

Meringues cuites au four à bois,
et crème double de Gruyère _____ 10.—

Crème brûlée _____ 10.—

La fée verte en parfait glacé _____ 10.—

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

Dessert du jour _____