



# 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<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
Foie gras de canard des Landes mi-cuit, chutney aux fruits _____	18.50
Tartare de bœuf d'Angus aux copeaux de parmesan _____	15.—
Cassolette de chanterelles et œuf juste poché _____	15.—
Terrine de campagne et petite salade _____	13.—

# 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 mignon de porc lardé  
au lard sec des Franches montagnes  
et sa poêlée de chanterelles,  
gnocchis et petits légumes. \_\_\_\_\_ 36.—

Épaule d'agneau de La Chaux-d'Abel  
lentement confite au four à pain  
parfumée aux épices d'ailleurs,  
semoule comme un couscous et petits légumes \_\_\_\_ 34.—

Filet de canette de Chaland  
laqué au miel de pissenlit  
et foie gras poêlé,  
nouilles chinoises et petits légumes \_\_\_\_\_ 34.—

Noix de ris de veau dorée dans un beurre noisette,  
sauce au vin Jaune et morilles,  
pommes paillasses et petits légumes \_\_\_\_\_ 36.—

---

---

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 \_\_\_\_\_