

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

Cassolette de chanterelles aux noisettes torréfiées,
œuf juste poché et copeaux de parmesan _____ 14.—

Tartare de biche parfumé aux baies roses _____ 16.—

Crème de potimarron aux brisures de châtaignes,
émulsion de topinambours _____ 13.—

Pâté d'épaule de chevreuil aux trompettes de la mort,
gelée de cerises noires et porto _____ 14.—

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.—

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

Suprêmes de caille
aux figues et vinaigre balsamique,
foie gras de canard poêlé,
gnocchis et petits légumes _____ 36.—

Selle de chevreuil juste saisie
et panée dans une chapelure de fruits secs,
crème de truffe,
garniture automnale et spätzlis _____ 45.—

Filet de cerf aux baies de sureau noir
et vinaigre des Franches Montagnes,
garniture automnale et spätzlis _____ 40.—

Filet mignon de sanglier aux chanterelles d'automne,
garniture automnale et spätzlis _____ 36.—

Jambon de campagne du Jura,
röstis _____ 20.—

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),
et le gibier qui vient d'Autriche et d'Allemagne.*

Nos desserts « maison »

Meringues cuites au four à bois, et crème double de Gruyère _____	11.—
<i>supplément vermicelles</i> _____	5.—
Crème brûlée _____	11.—
La fée verte en parfait glacé _____	11.—
Assiette de sorbets « maison » du moment _____	11.—
Dessert du jour _____	