

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 parfumé au poivre rose,
copeaux de parmesan et toasts _____ 16.—

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

Petite tatin d'endives et poireaux,
boudin noir des Franches Montagnes,
crème de panais _____ 14.50

Vols au vent d'escargots à l'ail des ours,
poêlée de pleurotes en persillade _____ 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.—

Noix de ris de veau rôtie dans un beurre noisette,
sauce aux morilles,
pomme paillasse et petits légumes _____ 38.—

Filet mignon de porc lardé au lard sec fumé du Jura,
endive braisée et chorizo, poêlée de chanterelles,
pommes grenaille et petits légumes _____ 37.—

Épaule d'agneau de La Chaux D'Abel aux fruits secs
confite pendant 6 heures dans notre four à pain
et parfumée aux épices d'ailleurs,
pommes grenaille et petits légumes _____ 35.—

Joue de baby bœuf lentement mijotée,
sauce au chocolat noir amer et piment d'Espelette,
embeurrée de pommes de terre et petits légumes _____ 35.—

Filet de canette de Challans laqué au miel de pissenlit,
foie gras poêlé et réduction de cerises noires,
blinis de courge et petits légumes _____ 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 France Sud-Ouest (région des Landes).*

Nos desserts « maison »

Meringues cuites au four à bois,
et crème double de Gruyère _____ 11.—

Crème brûlée _____ 11.—

La fée verte en parfait glacé _____ 11.—

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

Dessert du jour _____