

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.—

Vols au vent d'escargots à l'ail des ours,
poêlée de pleurotes en persillade _____ 14.—

Soupe froide de melon,
tomates séchées, basilic et jambon cru _____ 13.50

Tarte tatin d'aubergines, courgettes et tomates,
chèvre frais _____ 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.—

Carré d'agneau en croute de fruits secs,
sauce à l'ail des ours,
polenta légère et petits légumes _____ 40.—

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

Filet d'omble chevalier rôti sur la peau,
crème d'oseille et jambon cru du pays,
pommes grenailles et petits légumes _____ 35.—

Tendron de veau
lentement mijoté et parfumé au foin,
crème de pousses d'orties
lentilles Beluga et petit légumes _____ 35.—

Filets de cailles au miel de pissenlit
sur une tarte fine à la rhubarbe et basilic
pommes grenailles 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 caille et le foie gras France (sud ouest)*

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 _____