

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

Tartare de bœuf d'Angus
parfumé au baies roses et copeaux de parmesan ____ 15.—

Terrine de campagne
et petite salade d'endives aux noix _____ 13.—

Foie gras de canard micuit,
chutney aux fruits et petite brioches _____ 18.50

Tartare de betterave, avocat et truite fumée,
vinaigrette au citron vert _____ 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 _____ 36.—

Épaule d'agneau de La Chaux-d'Abel aux pruneaux,
confite au four à pain,
pommes grenailles et petits légumes _____ 33.—

Joues de porc en deux façons,
l'une lentement confite au vin rouge dans notre four à pain,
l'autre en Parmentier de panais parfumé à la truffe,
petits légumes _____ 31.—

Filets de sandre, l'un cuit vapeur farci
aux jeunes pousses d'épinards parfumées au sésame,
l'autre rôti sur la peau, lait de coco et curry rouge,
nouilles de riz et petits légumes _____ 34.—

Noix de ris de veau rôtie dans un beurre noisette,
chanterelles d'automne,
pommes paillasses et petit légumes _____ 35.—

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 le foie gras, France.*

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 _____