

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.—

Tartare de filet de sandre au citron vert et basilic Thai,
Carpaccio de pomme golden _____ 14.—

Salade de poulpe mariné au citron kéfir
sur une poivronade au piment d'Espelette,
Filet de sardine grillé _____ 15.—

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

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

Planchette de saucisse sèche
des Franches-Montagnes _____ 10.50

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.—

Filets de daurade et queues de gambas sauvages
sur une poêlée de salicornes et petits légumes du sud,
yaourt grecque acidulé parfumé à la mélisse et citronnelle,
fraîche tranche de pastèque _____ 36.—

Ribs de porc des Franches-Montagnes
confit au four à pain,
sauce barbecue,
pommes grenailles au thym et petits légumes _____ 32.—

Épaule d'agneau de La Chaux D'Abel aux abricots confits,
lentement mijotée comme un tajine,
semoule parfumée aux épices d'ailleurs
et petits légumes _____ 34.—

Filets mignon de porc lardé
au lard sec et fumé des Franches-Montagnes,
servi en chapelure de tomates séchées et pistaches,
crème de pousses d'orties,
polenta légère 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 le foie gras, qui provient des Landes, 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 _____