

## 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<sup>e</sup> 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 aux baies roses et copeaux de parmesan \_\_\_\_\_ 16.—

Foie gras de canard mi-cuit,  
chutney aux fruits et petite brioche \_\_\_\_\_ 18.50

Tartare de sandre et avocat  
parfumé à la coriandre, basilic Thaï et citron vert \_\_\_\_\_ 14.—

Petite tatin d'endives et pommes,  
boudin noir des Franches-Montagnes \_\_\_\_\_ 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 légumes \_\_\_\_\_ 36.—

Noix de ris de veau rôtie dans un beurre noisette,  
chanterelles d'automne,  
pomme paillasse et petits légumes \_\_\_\_\_ 36.—

Joue de porc en deux façon,  
l'une lentement confite au vin rouge dans notre four à pain,  
l'autre en parmentier de panais parfumé à la truffe,  
petits légumes \_\_\_\_\_ 34.—

Filets de caille rôtie  
sur un crumble poire, châtaigne et gingembre,  
foie gras poêlé,  
réduction de vin rouge et cranberries aux épices douces  
pommes grenailles et petits légumes \_\_\_\_\_ 36.—

Croustillant de pieds de porc  
lardé au lard sec des Franches-Montagnes  
sauce grand veneur,  
duo de lentilles et légumes \_\_\_\_\_ 27.—

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.—
Gâteau au chocolat, ganache parfumée à la fève de Tonka, cœur caramel au beurre salé _____	12.—