

À la carte...

Nous vous souhaitons la Bienvenue
dans notre café-restaurant « *La ferme des Brandt* »



Chères clientes, 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, copeaux de parmesan et quelques toasts	_____	16.—
Cromesquis d'escargots, crème d'ail doux et ail des ours, chou pakchoï braisé	_____	14.—
Tartare de filet de sandre, avocat et Granny smith parfumé au basilic thaï et citron vert	_____	14.—
Poulpe grillé, tartare de poivrons grillés marinés au balsamique, purée de céleri relevée au chorizo	_____	16.—
Pâté en croûte de M. Bilat, au cochon et foie gras, petite salade de saison	_____	14.—

Nos plats

Cochon de lait rôti au four à pain,
jus de bière brune des Franches-Montagnes,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 39.—

Pièce de bœuf d'Angus juste poêlée,
sauce au Pinot Noir,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 38.—

Noix de ris de veau rôtie dans un beurre noisette,
pleurotes, asperges vertes et parmesan,
pommes grenailles et petits légumes _____ 38.—

Trilogie de cochon des Franches-Montagnes,
le filet poêlé, la poitrine et la joue confite
au four à pain, sauce barbecue,
pommes grenailles et petits légumes _____ 34.—

Agneau de La Chaux-d'Abel,
l'épaule confite au four à pain,
la poitrine dans un nem croustillant,
polenta et petits légumes _____ 36.—

Nos plats

Filets de truite meunière aux herbes, flambés à la fée verte (ou pas...) pommes natures et petits légumes	34.—
Suprêmes de cailles rôtis rhubarbe, miel de pissenlits et teriyaki fregola sarda et petits légumes	36.—
Fondue au fromage	22.—
Assiette végétarienne	21.—
Menu enfant (sirop, plat, dessert)	10.—
Planchette de fromages de la région	13.—

*Toutes nos viandes proviennent de Suisse (boucherie Bilat, Les Bois)
sauf la caille, France (sud-ouest) ; la truite, Suisse.*

Nos desserts « maison »

Meringues cuites au four à bois,
et crème double de Gruyère _____ 12.—

Crème brûlée _____ 11.—

La fée verte en parfait glacé _____ 12.—

Assiette de sorbets du moment _____ 12.—

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