

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.

Les entrées

Salade de saison	9.—
Planchette de saucisse sèche des Franches-Montagnes	12.—
Tartare de bœuf d'Angus, copeaux de parmesan et quelques toasts	16.—
Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux fruits, brioche	19.50
Poulpe grillé, tartare de poivrons grillés marinés au balsamique et huile d'olive, purée de céleri relevée au chorizo	16.—
Ceviche de filet de sandre et avocat parfumé à la mélisse et citron vert, Crème d'houmous	15.—

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.—

Agneau en deux façons,
le filet en chapelure de herbes,
La poitrine confite au four à pain
aux épices d'ailleurs en mille-feuille
d'aubergines grillées.
Polenta et petits légumes. _____ 38.—

Suprême de volaille au vin
jaunes et morilles.
Ecrasée de pommes de terre
et légumes. _____ 37.—

Filets de cailles rôties dans
un beurre noisette,
rhubarbe et baies de la passion
Polenta parfumée aux herbes fraîches
et petits légumes. _____ 35.—

Poisson du moment selon
l'arrivage et l'idée du chef _____

Nos plats

Cochon en deux façons,
le faux filet en chapelure de maïs grillé,
sauce chimichurri,
L'échine caramélisée au soja
et confite au four à pain,
Pommes grenailles et petits légumes _____ 35.—

Fondue au fromage
des Ponts-de-Martel

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)

Excepté cailles et foie gras, France

Pain fait dans notre four à bois

Farine Suisse

En cas d'allergie, veuillez en informer le personnel

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.—