

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 _____ 12.—

Tartare de biche parfumé aux
baies roses et quelques toasts _____ 16.—

Raviole de chevreuil aux saveurs
de sous-bois et jus corsé _____ 15.—

Foie gras de canard mi-cuit,
chutney aux fruits, brioche _____ 19.50

Cassolette forestière, tartine de
pain aux céréales beurrée aux
arômes de truffe _____ 15.—

Nos plats

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

Poularde à la façon d'Arbois,
au vin jaune et morilles,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 37.—

Selle de chevreuil en chapelure de
fruits secs, crème parfumée à la truffe,
garniture automnale et spätzlis _____ 52.—

Filet mignon de sanglier, tombée de
pleurotes, sauce au chocolat amer,
piment d'Espelette et fève de Tonka,
garniture automnale et spätzlis _____ 37.—

Lièvre à la royale lentement mijoté dans
notre four à pain,
Foie gras poêlé
Garniture automnale et spätzlis _____ 35.—

Civet de chevreuil
à la façon de ma grand-mère,
garniture automnale et spätzlis _____ 35.—

Nos plats

Fondue au fromage	_____	22.—
Assiette végétarienne	_____	21.—
Menu enfant (sirop, plat, dessert)	_____	10.—
Planchette de fromages de la région	_____	13.—

Provenances de nos viandes.

Bœuf et volaille: CH / Lièvre: AT / Selle et biche: GB / Civet de chevreuil: DE/AT

Sanglier: DE / Foie gras: FR

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.—
Supplément vermicelles	_____	5.—

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.—
---	-------	------