

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 et brioche _____ 19.50.—

Basse-côte de bœuf à la façon
d'un pot-au-feu,
Petits légumes et vinaigrette _____ 15.—

Boudin Créole de chez Christen
et noix de St-Jacques rôties,
Fondue de poireaux,
sauce crémeuse de crustacés _____ 16.—

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,
Sauce aux vin Jaune et Morilles,
Embeurrée de pommes de terre et
légumes _____ 39.—

Magret de canard et son foie gras
poêlé,
Réduction d'un jus de poires pochées
au vin rouge et épices,
Relevé d'un vinaigre de framboises
Pommes grenailles et légumes _____ 35.—

Flanchet de veau confit et laqué façon
Teriyaki au four à pain,
Pommes grenailles et petits légumes _____ 34.—

Nos plats

Joues de porc mijotées comme
un Bourguignon,
Sauce aux trompettes de la mort,
Embeurrée de pommes de terre
et petits légumes _____ 34.—

Fondue au fromage
des Ponts-de-Martel _____ 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)

Excepté le canard et le foie gras, France.

Pain fait dans notre four à bois, farine Suisse.

En cas d'allergies, 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.—