

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 bâtie 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 coeur caramel au beurre salé | 12.— |