

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.-
Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux fruits, brioche	_____	19.50
Cassolette forestière, oeuf poché, copeaux de parmesan	_____	15.-
Lasagnes d'épaule de sanglier éfilochée, trompettes de la mort, jus corsé de sous-bois	_____	15.-

Nos plats

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

Suprême de poulet à la façon d'Arbois,
au vin jaune et morilles,
gratin dauphinois et petits légumes _____ 37.-

Selle de chevreuil en chapelure
de fruits secs torréfiés,
crème parfumée à la truffe,
garniture automnale et spätzlis _____ 54.-

Filet mignon de sanglier, tombée
de pleurotes, sauce au chocolat amer,
piment d'Espelette et fève de Tonka,
garniture automnale et spätzlis _____ 38.-

Lièvre à la royale lentement mijoté
dans notre four à pain,
foie gras mi-cuit,
garniture automnale et spätzlis _____ 38.-

Civet de chevreuil
à la façon de ma grand-mère,
garniture automnale et spätzlis _____ 36.-

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

Provenances de nos viandes.

Boeuf et volaille: CH / Lièvre: AT / Selle et Biche: GB / Civet de chevreuil: FR

Sanglier: FR / 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.-