

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

Ceviche de filet de truite et
avocat, parfumé à la mélisse et
citron vert,
Crème d'hounous _____ 15.—

Poulpe Breton grillé, tartare de
poivrons grillés marinés au
balsamique et huile d'olive,
Purée de céleri relevée au chorizo _____ 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.—

Agneau en deux façons,
Le filet en chapelure d'herbes,
La poitrine confite au four à pain aux
épices d'ailleurs
En mille-feuille d'aubergines grillées
Pommes grenailles et légumes _____ 38.—

Suprême de poulet jaune rôti sur la
peau,
Sauce aux morilles,
Pommes grenailles et petits légumes _____ 36.—

Filet de truite meunière aux herbes
flambé à la fée verte, (ou sans
absinthe selon vos goûts)
Ecrasée de pommes de terre et
légumes _____ 32.—

Nos plats

Suprêmes de cailles rôtis dans un
beurre noisette,
Rhubarbe confite et tombée de basilic,
filet d'huile de pistache du moulin de
Severy,
Polenta croustillante et petits légumes _____ 36.—

Fondue au fromage
des Ponts-de-Martel _____ 22.—

Assiette végétarienne _____ 21.—

Menu enfant
(sirop, plat, dessert) _____ 10.—

Planchette de fromages de la région _____ 13.—

Nos poissons et viandes proviennent de:

**Truite - FR*

**Caille - Fr*

**Poulpe - FR*

**Cochon, Boeuf Agneau - CH*

**Poulet - FR*

**Filet Agneau - IRL*

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.—