

## À la carte...

---

Nous vous souhaitons la Bienvenue  
dans notre café-restaurant «*La ferme des Brandt*».  
Heidi et Cyril Tribut



Chers Clients,

Notre devise est de vous faire passer un agréable moment dans cette magnifique bâtisse du 17<sup>e</sup> 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 choisi 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. \_\_\_\_\_ *Heidi et Cyril Tribut*

## Nos entrées

---

---

Salade de saison \_\_\_\_\_ 8.—

Saucisse sèche \_\_\_\_\_ 8.50

Terrine de campagne et petite salade \_\_\_\_\_ 10.50

Foie gras de canard mi-cuit,  
Chutney de fruits et toasts \_\_\_\_\_ 17.50

Croustillants de chèvre chaud  
aux herbes du jardin et au miel de pissenlit  
Petite salade au vinaigre de bière noire (BFM) \_\_\_\_\_ 12.—

# Nos plats

---

Cochon de lait rôti au four à pain  
jus de bière brune des Franches Montagnes  
gratin dauphinois et petits légumes \_\_\_\_\_ 38.—

Joues de baby bœuf  
lentement mijotées au four à pain  
jus parfumé à l'ail sauvage  
gratin dauphinois et légumes \_\_\_\_\_ 32.—

Filet d'agneau en persillade  
et graines de sésame  
lit de ratatouille, semoule parfumée  
et petits légumes \_\_\_\_\_ 38.—

Pavé de bœuf juste poêlé à l'échalote  
gratin dauphinois et petits légumes \_\_\_\_\_ 34.—

Filets de rouget et queues de gambas  
au gingembre et citron vert,  
riz aux amandes et petits légumes \_\_\_\_\_ 28.—

Poêlé de ris de veau  
et crème de bourgeons de sapin  
pommes sautées et petits légumes \_\_\_\_\_ 28.—

Jambon de campagne du Jura  
röstis \_\_\_\_\_ 19.—

Fondue au fromage \_\_\_\_\_ 20.—

Poussegnon Britchon  
(assiette froide de charcuterie et fromages) \_\_\_\_\_ 16.—

Assiette végétarienne \_\_\_\_\_ 20.—

Menu enfant  
(sirop, plat, dessert) \_\_\_\_\_ 9.—

Planchette de fromages \_\_\_\_\_ 8.50

*Toutes nos viandes proviennent de Suisse (Boucherie Bilat, Les Bois).  
Sauf l'agneau, qui vient de Nouvelle Zélande.*

## Nos desserts « maison »

---

Meringues cuites au four à bois à la double crème _____	8.—
Crème brûlée _____	8.—
Parfait glacé à la liqueur de bourgeons de sapin ____	8.—
La fée verte en parfait glacé _____	8.—
Parfait glacé au vieux marc du Jura _____	8.—
Assiette de sorbets maison du moment _____	10.—