

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^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. _____ *Heidi et Cyril Tribut*

Nos entrées

Salade de saison _____	8.—
Terrine de campagne et petite salade _____	10.50
Planchette de saucisse sèche _____	8.50
Croustillant de queue de bœuf aux panais et racines de persil, Vinaigrette aux échalotes et à l'huile de noix _____	14.—
Foie gras de canard mi-cuit, Chutney de fruits et toasts _____	17.50

Nos plats

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

Poularde à la façon d'Arbois au vin Jaune et morilles
pâtes grecques et petits légumes _____ 34.—

Joues de baby bœuf lentement mijotées au four à pain
sauce au Bleuchâtel et fondue de poireau
gratin dauphinois et petits légumes _____ 34.—

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

Filets de daurade royale et noix de St Jacques
au gingembre et citron vert,
riz sauvage et petits légumes _____ 33.—

Filet de canette de Chaland
sur un coulis de cynorhodon des Petites Crosettes
et vinaigre balsamique,
pommes sautées et petits légumes _____ 31.—

Poêlée de ris de veau parfumé au pain de poire
et son foie gras de canard mi-cuit,
Pommes sautées et petits légumes _____ 33.—

Jambon de campagne du Jura
röstis _____ 19.—

Fondue au fromage _____ 21.—

Poussegnon Britchon
(assiette froide de charcuteries et fromages) _____ 16.—

Assiette végétarienne _____ 20.—

Menu enfant
(sirop, plat, dessert) _____ 9.—

Planchette de fromages de la région _____ 11.—

*Toutes nos viandes proviennent de Suisse (Boucherie Bilat, Les Bois).
Sauf le foie gras de canard et le filet de canette qui viennent de France.*

Nos desserts « maison »

Meringues cuites au four à bois
et crème double de Gruyère _____ 9.—

Crème brûlée _____ 8.—

La fée verte en parfait glacé _____ 9.—

Marquise aux deux chocolats
parfumée à l'absinthe et au café
glace maison au caramel et beurre salé _____ 10.—

Mille-feuille de pain d'épices
et marmelade de pommes,
glace maison au pain d'épices _____ 9.—

Assiette de sorbets « maison » du moment _____ 10.—