

ENTRÉES

Salade Verte	6.50 -
Salade Mêlée <i>petite ou grande portion</i>	9. - / 16.50 -
Pâté en Croûte de Chasse <i>fait par nos soins, viande de cerf et mignon de sanglier (France)</i>	19. -
Foie Gras (France) <i>coing et toast fait par nos soins</i>	26. -
Soupe de Courge <i>huile de courge et crème montée</i>	14. -
Le Cerf mariné (France) <i>huile de noix et Copeaux de tête de Moine AOP</i>	19.50 -
L'Oeuf Parfait <i>champignons de Paris et jus de chasse Jambon de sanglier des frères Alcalá + 9.- chf</i>	19.50 -
Jambon de sanglier des frères Alcalá <i>à Vaumarcus</i>	25. -

PLATS

Entrecôte de Chevreuil (France) <i>Spätzlis et Garniture chasse</i>	54. -
Joue de Sanglier (France) <i>Confit 8h, Spätzlis et Garniture chasse</i>	39.50 -
Suprêmes de Pigeon (France) <i>Spätzlis et Garniture chasse</i>	36. -
Pluma de Sanglier (Ibérique) <i>des frères Alcalá, Spätzlis et Garniture chasse</i>	49. -
Souris de Sanglier (Ibérique) <i>des frères Alcalá, Confit 8h, Spätzlis et Garniture chasse</i>	38.50 -
Civet de Cerf (Ibérique) <i>des frères Alcalá, Spätzlis et Garniture chasse</i>	35. -
Filet mignon de Daim (Allemagne) <i>Spätzlis et Garniture chasse</i>	45. -
Turbot (France) <i>Sauce au Vin Rouge, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	44. -
Bondelle (Suisse) <i>Beurre Nantais, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	39. -
Gnocchis Morilles <i>Faits par nos soins, sauce morilles et crémeux parmesan</i>	44. -
Ravioles au chèvre frais de Lignière <i>Faits par nos soins, courge</i>	29. -



LES CLASSIQUES

La fondue de la maison Sterchi (Suisse) <i>200gr par personne, (minimum 2 personnes) pommes de terre +6.- pp</i>	25 pp. -
Planchette de charcuterie (Suisse) <i>Viande séchée, salami, jambon cru, lard sec</i>	22.50 -
Tartare de Bœuf (Suisse) <i>Pain feuilleté, salade et frites / Petite portion</i>	37. -/31. -
Entrecôte de boeuf Simmental (Suisse) <i>Beurre café de Paris, frites et légumes de saison</i>	44. -
Saucisson neuchâtelois IGP <i>en pâte feuilletée, à la moutarde et salade</i>	34.50 -

FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de 4 fromages (Maison Sterchi)	16. -
Profiteroles <i>choux, glace vanille sauce chocolat</i>	13. -
Poire et Vin chaud <i>poire fraîche, crémeux vin chaud, crumble et sorbet poire</i>	13. -
Mi-cuit au Chocolat <i>sorbet coing</i>	15. -
Pavlova aux Marrons <i>meringue, crème double de la Gruyère, chantilly au marron et glace au marron</i>	15. -
Crème brûlée <i>à la vanille de Madagascar</i>	12. -
Assortiment de mignardises	14. -
Nos glaces et sorbets faits par nos soins <i>Vanille, chocolat, Marron, Café, Coing, Citron et Poire Supplément Chantilly +2CHF</i>	4.50 - la boule

La Brasserie du Jura is certified "Homemade".
A star (*) means the dish is not homemade.

