La Brasserie du Jura est labellisée "Fait Maison".
L'astérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux critères du label Fait Maison.

ENTRÉES

Salade Verte 6.50 -

Salade Mêlée 9. -/17 -
petite ou grande portion

Pâté en Croûte de Chasse 19. -
fait par nos soins, viande de cerf et mignon de sanglier (France)

Foie Gras (France) 26. -
coing et toast fait par nos soins

Soupe de Butternut 14. -
huile de courge et crème montée

Truite & Betterave (Suisse) 21. -
gravlax de truite, rose de betterave et sorbet betterave wasabi

L'Oeuf Parfait 19.50 -
champignons de Paris et jus de viande
Jambon cru des frères Alcala +9.- chf



Jambon cru des frères Alcala 25. -
à Vaumarcus

PLATS

Joues de bœuf (Suisse) 36. -
confites, mousseline de pommes de terre et légumes de saison

Ris de Veau (Suisse) 40. -
mousseline de pommes de terre et légumes de saison
Sauce moutarde

Abanico de Pata negra (Ibérique) 49. -
des frères Alcala, mousseline de pommes de terre et légumes de saison

Cuisse de Volaille de la Gruyère (Suisse) 42. -
sauce aux Morilles
mousseline de pommes de terre et légumes de saison

Choucroute du Jura (Suisse) 33. -
Saucisson Neuchâtelois IGP, Saucisse de Vienne, Filet de porc fumé et Poitrine de lard

Lotte (France) 39. -
sauce au Sarrasin - fregola et légumes de saison

Rouget (France) 39.50 -
en écailles soufflées
Sauce au poivre - fregola et légumes de saison

Saint-Jacques (France) 46. -
sauce au Deep Ocean by LVDD - fregola et légumes de saison
Saint-Jacques de plongée

Gnocchis Morilles 44. -
faits par nos soins, sauce aux morilles et crémeux parmesan

Ravioles au chèvre frais de Lignières 29. -
faites par nos soins, courge

Prix en CHF, TVA incluse

LES CLASSIQUES

La fondue de la maison Sterchi (Suisse) — 25 pp. -
200gr par personne, (minimum 2 personnes) pommes de terre +6.- pp

Planchette de charcuterie (Suisse) — 22.50 -
assortiment de charcuterie suisse

Tartare de Bœuf (Suisse) — 37. -/31. -
pain feuilleté, salade et frites / Petite portion

Entrecôte de boeuf 200 gr (Suisse) — 44. -
beurre café de Paris, frites et légumes de saison

Saucisson Neuchâtelois IGP — 34.50 -
en pâte feuilletée, à la moutarde et salade

Tripes à la Neuchâteloise — 36. -
en cocotte, pommes de terre nature, carottes et poireaux

Tête et langue de Veau (Suisse) — 35. -
pommes de terre nature, carottes, poireaux, mayonnaise

Rognons de veau (Suisse) — 35. -
sauce moutarde à l'ancienne, légumes et mousseline de pommes de terre

Pied de porc (Suisse) — 30. -/42. -
sauce madère (1 pièce, ou 2 pièces),légumes et mousseline de pommes de terre

FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de 4 fromages (Maison Sterchi) — 16. -

Mousse au Chocolat — 13. -
craquant chocolat et glace chocolat

Brioche Caramélisée — 15. -
faite par nos soins,
crème double, crémeux et éclat caramel - glace vanille

Mi-cuit au Chocolat — 15. -
glace vanille

La Noisette — 15. -
Financier et crémeux noisette - glace noisette

Crème brûlée — 12. -
à la vanille de Madagascar

Assortiment de mignardises — 14. -

Nos glaces et sorbets faits par nos soins — 4.50 - la boule
Vanille, chocolat, Noisette, Café - Coing, Citron et Poire
Supplément Chantilly +2chf

Prix en CHF, TVA incluse

Chère cliente, Cher client,
Sur demande, nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats et susceptibles de provoquer des réactions allergiques ou des intolérances.
Merci de noter que toutes modifications peuvent entraîner des frais supplémentaires par rapport au tarif initial.