

L'Auberge

Saveurs des Franches-Montagnes & du Jura

Petite carte d'ouverture - dès 5 septembre 2026

ENTRÉES

Petite salade mêlée CHF 6.50

Petite salade Franc-Montagnarde CHF 10.50

Salade verte, rosettes de Tête de Moine AOP de Fornet-Dessous, noix, pomme et vinaigrette au miel du Jura

Feuilleté forestière des Franches-Montagnes CHF 12.50

Composé de champignons à la crème de la laiterie des Reusilles

Assiette de charcuterie jurassienne CHF 16.50

Lard sec aux herbes, Jambon cru, saucisse sèche de notre boucher au Noirmont, et rosettes de Tête de Moine AOP, cornichons et pain du boulanger

PLATS

Saucisse d'Ajoie IGP, sauce moutarde à l'ancienne de la BFM à Saignelégier CHF 24.50

Rösti et légumes de saison

Jambon à l'os, sauce au miel du Jura CHF 25.50

Salade de pomme-de-terre et légumes de saison

Friture de Carpe, sauce Tartare CHF 25.50

Pommes frites et légumes de saison

Rösti des Franches-Montagnes CHF 21.50

Rösti, champignons à la crème, Tête de Moine AOP et salade verte

Steak de boeuf 200gr CHF 28.00

Pommes frites, légumes de saison

Spaghetti bolognaise maison, CHF 20.00

Gruyère râpé, salade verte

DESSERTS

Boule de glace CHF 3.00

Supplément double crème de la laiterie des Reussilles CHF 2.00

Crème brûlée à la Damassine AOP CHF 9.50

Crème brûlée parfumée à la spécialité jurassienne

Meringue, crème et fruits de saison CHF 9.50

Meringue croustillante, crème double et fruits de saison

Café gourmand de La Courtine CHF 11.50

Café et trois petites douceurs maison

Prix TVA comprise

PLAT DU JOUR DE LA COURTINE SEMAINE • CHF 21.50 (YC CAFÉ)

PLAT DU JOUR DE LA COURTINE WEEK-END • CHF 25.50 (YC CAFÉ)

Selon le menu de notre cuisine, avec salade ou potage.

Notre cuisine privilégie les produits des Franches-Montagnes et du Jura ainsi que les producteurs et artisans de proximité. Ils sont cuisinés maison

Allergènes : demander au service

Provenances : Viande : Suisse Poisson : Suisse