

# *Bienvenue à la Table des Vergers!*

Notre établissement est unique en son genre: il est géré par la Fondation du Musée suisse des fruits et de la distillation et est entièrement approvisionné en produits régionaux et suisses.

La Table des Vergers fait partie du site agritouristique Ô Vergers d'Ajoie qui comprend également un centre d'interprétation ainsi qu'un magasin de produits du terroir. Le premier vise à faire découvrir aux visiteurs la quintessence des fruits principaux de notre pays, alors que le deuxième a pour ambition de valoriser les fruits des vergers du domaine sur lequel vous vous trouvez, les produits du terroir jurassien ainsi que des eaux-de-vie provenant de tous les cantons suisses arboricoles.

Au total, ce sont plus de 300 fournisseurs régionaux et suisses qui remplissent nos rayons, vos assiettes et vos verres. Par votre présence à Ô Vergers d'Ajoie, vous les soutenez directement et nous vous en remercions vivement!

Bonne dégustation! Et n'oubliez pas de jeter un œil sur le paysage environnant, il en vaut aussi la peine...



# Les boissons et bières



## MINÉRALES

	3 DL	5 DL	1 L	1,5 L
Eau minérale (plate ou gazeuse)	3.50	4.50	8.-	
Jus de pommes «Vergers d'Ajoie»	3.50	4.50	8.-	
Sirops artisanaux (damasson, fraise, framboise, grenadine, menthe, fleurs de sureau)	3.50			
Thés froids suisses	3.80			10.-
Limonade citron	3.80			10.-
Vivi-Cola ou Vivi-Cola zéro	3.80		9.-	
Schweppes Tonic	4.50			
Limonade FIZZY (citron, myrtille, mandarine, raisin) 35cl	4.80			
Nectar IRIS (abricot) 25cl	5.50			



## BIÈRES ET CIDRES

	33 cl
Appenzeller (sans alcool)	4.50
Eichhof Abbaye pécheresse	5.-
Aty-Pig Blonde	6.50
Uto-Pig Blanche	6.50
Blackwood Wanderer	7.-
Tonnebière Black IPA	7.-
BFM La Cuivrée	7.-
Cidre Blanche Pierre	8.-

# Les apéritifs



## COCKTAILS

Le Péché de Damas	7.-
(Damassine AOP, liqueur de damassons, jus de pommes, citron)	
Spritz Damassons	11.-
Spritz suisse (à base de Souboziane)	12.-
Cosmos (fraise ou framboise) sans alcool	6.-



## CLASSIQUES

Kir (liqueur damassons)	7.-
Kir royal (liqueur damassons)	9.-
Souboziane (4 cl)	7.-
Absinthe « La Clandestine » (2 cl)	5.50



## GIN & TONIC

	2 cl	4 cl
Dama-Gin	8.-	12.-
Fran-Gin	8.-	12.-
Jurassic Gin	8.-	12.-

# Les mets

Mise en bouche du terroir (4 variétés) 1,2,4,6,9,11,13,14 8.–

## ENTRÉES

Fine crème de légumes du moment 1,11  
Tartine à la Saucisse d'Ajoie IGP (ou tartine végété) 12.–

Salade gourmande des vergers 1,4,6,11  
Pommes de terre et pommes en l'air  
Lard paysan snacké 17.–

Œuf de poule mollet 1,4,6,9,11,13  
Tête de Moine AOP  
Chiffonnade de jambon cru 18.–

Gravlax de truite de Courtemaîche fumé au foin 1,2,4,5,6,9,11,13  
Gâteau toéché  
Herbes printanières et racines douces 21.–

## POISSONS

Dos de truite poêlé de Courtemaîche et sa raviole à l'aigrette d'échalote 1,2,4,6,9,11,13  
Bouillon de Riesling « Clos des Cantons » aux herbes 32.–

## VIANDES

Moelleux de volaille confit à la moutarde de damassons 1,4,6,9,11,13  
Semoule de blé au végétal 28.–

Côte de cochon fourrée au Gruyère AOP 1,4,6,9,11,13  
Spätzlis crémeux aux champignons 32.–

Déclinaison de bœuf: le filet rôti, l'épaule en croustillant 1,4,6,9,11,13  
la moelle en royale, réduit de Pinot Noir  
Parmentière 42.–

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison*

# Les mets

## POÊLONS

Roesti jurassien, salade verte 1,4,6,11,13 (lard fumé, Gruyère AOP, crème aigre aux herbes)	26.-
Roesti végétarien, salade verte 1,4,6,11,13 ✓ (Gruyère AOP, crème aigre aux herbes)	24.-
Spätzlis crémeux aux champignons, salade verte 1,4,6,11,13 ✓ Rosace de Tête de Moine AOP, salade verte	24.-

## ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites maison	5.-
Portion de légumes 11	5.-

## MENU BOUT' CHOU

Mini burger des vergers, pommes frites maison 1,4,5,11,13 Mousse au chocolat ou glace fermière 4,13	13.-
--	------

## FROMAGES

Assiette de fromages de la région (4 variétés) 6,9,11,13,14	13.-
---	------

## DESSERTS

Boule de glace fermière 4,13,14	3.-
Supplément Chantilly	1.50
Café ou thé gourmand 1,4,13,14	9.-
Tarte moderne aux pommes des vergers, crème glacée vanille 1,4,13,14	11.-
Crèmeux de citron et praliné, ajusté au caramel 1,4,9,13,14	11.-
Chocolat en jeu de texture à l'extrait d'Arabica 1,4,13,14	12.-

# Menu Inspiration

(soir et week-end)

Œuf de poule fumé au foin  
Tête de Moine AOP  
Chiffonnade de jambon cru

1,4,6,9,11,13

Raviole de truite de Courtemaîche  
Bouillon crémeux de Riesling «Clos des Cantons» au beurre herbe

1,2,4,6,9,11,13

Fine crème de légumes  
Tartine à la Saucisse d'Ajoie IGP

1,11

Croustillant de bœuf à la moutarde de damassons  
Semoule de blé fondante au végétal  
Réduit de Pinot Noir

1,5,9,11,13

Assiette de fromages de la région

6,9,11,13,14

Chocolat en jeu de texture à l'extrait d'Arabica

1,4,13,14

69.–

**Accords mets-vins sélectionnés par le Chef (3 crus au verre) 9**

**89.–**

# Menu du Jour

(Uniquement mercredi midi, jeudi midi et vendredi midi)

Entrée, plat, dessert 21.-

Entrée, plat / Plat, dessert 19.-

Plat du jour (seul) 16.-

## POÊLONS

Roesti jurassien, salade verte <sup>1,4,6,11,13</sup>  
(lard fumé, Gruyère AOP, crème aigre aux herbes) 26.-

Roesti végétarien, salade verte <sup>1,4,6,11,13</sup> ✓  
(Gruyère AOP, crème aigre aux herbes) 24.-

Spätzlis crémeux aux champignons, salade verte <sup>1,4,6,11,13</sup> ✓  
Rosace de Tête de Moine AOP, salade verte 24.-

Dessert du jour 3.-



## BOISSONS CHAUDES

Café / expresso	3.80
Thé / infusion	3.80



## SPIRITUEUX

<b>Du domaine</b>	2cl
Damassine AOP 42% vol	8.-
Juramine 42% vol	7.50
Mirabelle Barrique 42% vol	7.50
Poire 42% vol	6.50
Cerise 42% vol	6.50
Coing 42% vol	7.-
Framboise 42% vol	7.-
Liqueur de Damassons 23% vol	8.-
<b>Suisse</b>	2cl
Gilliardine – Maison Gilliard 40% vol (fine eau-de-vie de lie élevée en barrique)	8.50
Marc de Pinot noir – Brennerei Gubser 42% vol	8.50
Rum 1823 – Etter 40% vol	9.-
Single Malt Whisky – Weidhöfler 41% vol	9.-



# Allergènes

1. Gluten
2. Poissons
3. Crustacées
4. Œufs
5. Arachide
6. Moutarde
7. Mollusques
8. Soja
9. Sulfites
10. Sésame
11. Céleri
12. Lupins
13. Lait / lactose
14. Fruits à coque

# *La garantie de l'origine des produits*

Valoriser le terroir et soutenir les producteurs locaux en proposant dans notre établissement les délicieux produits labellisés confectionnés dans le Jura :  
ici, nous nous engageons à faire vivre notre région.

**TERROIR**  
JURAREGION

**JURA**   
L'ORIGINAL  
**regio**•garantie

