

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...



Le Label Fait Maison distingue les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines. Il valorise le savoir-faire de la gastronomie helvétique afin de répondre au désir de transparence des consommateurs. Il lutte contre l'uniformisation des goûts et encourage la proximité, la durabilité et la saisonnalité. Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*).

Les boissons et bières



MINÉRALES

	3 DL	5 DL	1 L	1,5 L
Eau minérale (plate ou gazeuse)	3.90	4.90	8.90	
Jus de pommes «Vergers d'Ajoie»	3.90	4.90	8.90	
Sirops artisanaux	3.50			
(damasson, fraise, framboise, grenadine, menthe, fleurs de sureau)				
Thés froids suisses	4.-			16.-
Limonade citron	4.-			16.-
Vivi-Cola ou Vivi-Cola zéro	4.-		11.-	
Rivella	4.50			
Henniez gommée	4.-			
Schweppes Tonic	4.50			
Limonade FIZZY (citron, myrtille, mandarine, raisin) 35cl	5.-			
Bitter 1 dl	5.-			



BIÈRES ET CIDRES

	33 CL
Black-Pig Lowradlerer (La Panaché Sans Alcool)	5.80
Eichhof Abbaye pécheresse	5.-
Black-Pig Blonde Jurassienne	6.-
Uto-Pig Blanche	6.50
Blanche Pierre Cuivrée	7.-
Appenzeller Alpenbitter (3 dl)	6.50
Cidre Blanche Pierre	8.-

Les apéritifs



COCKTAILS

Le Pêché 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

Brut Rosé (coupe) Cuvée des Pedzes	7.50
Kir (liqueur damassons)	7.-
Kir royal (liqueur damassons)	9.-
Souboziane (4 cl)	8.-
Absinthe « La Clandestine » (2 cl)	8.-
La Rusée, Pastis suisse	10.-



GIN & TONIC

	2 cl	4 cl
Dama-Gin	8.-	12.-
Fran-Gin	8.-	12.-
Jurassic Gin	9.-	15.-

Les mets

ENTRÉES

Salade mêlée gourmande aux fruits du moment et chiffonnade de viande séchée 1,6,9,11,14	19.–
Roastbeef aux herbes fraîches, pressé de légumes d'été au Gruyère AOP Vinaigrette au pesto d'ail des ours 1,6,11,13,14	23.–
Tartare de truite de « Courtemaîche » légèrement fumé, crêpe soufflée Crème acidulée au citron, salade verte 1,2,4,6,9,11,13	25.–

POISSONS

Dos de saumon de fontaine de « Choulat » en écailles de tomates Célerisotto à la Tête de Moine AOP, vinaigrette tranchée 1,2,6,9,13	36.–
Grande assiette de poisson de rivière aux saveurs estivales Méli-mélo de légumes aux fines herbes 1,2,4,6,9,13	39.–

VIANDES

Déclinaison de volaille « Suprême rôti en croûte d'herbes, cuisse confite » Farinade de petits pois Bouillon crémeux de Riesling-Sylvaner jurassien 1,4,9,11,13	36.–
Épaule d'agneau fondante aux épices douces Aubergines braisées à la tomate Pommes fondantes à l'ail, jus à saucer 1,9,11,13	39.–
Entrecôte de bœuf de nos plaines au beurre persillé Gnocchi croustillants Espuma aux champignons de « Wauwil » réduit de vin rouge de « Vermes » 1,4,6,9,11,13	47.–

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)	28.–
Roesti du pêcheur, salade verte 1,2,6,11,13 (truite saumonée de « Courtemaîche », légumes, crème aigre aux herbes)	30.–
Roesti végétarien, salade verte 1,4,6,11 (œuf au plat, légumes confits, crème aigre aux herbes)	25.–

ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites maison	6.–
Portion de légumes confits 9,11,13	6.–
Salade mêlée 6,11	6.–

MENU BOUT DE CHOU

Escalope de poulet panée, frites maison 1,4,11,13	
Mousse au chocolat ou glace fermière de « Villeret » 4,13	13.–

FROMAGES

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

DESSERTS

Boule de glace fermière de « Villeret » 4,13,14	3.–
Supplément Chantilly 13	1.60
Café ou thé gourmand « de saison » 1,4,13,14	11.–
Panna cotta à la reine des prés, extrait de pistaches et framboises 1,4,13,14	12.–
Biscuit moelleux au chocolat, crémeux au citron et abricots rôtis au basilic 1,4,13,14	13.–

Menu Inspiration

(soir et week-end)

Tartare de truite de « Courtemaître » légèrement fumé
Crêpe soufflée, crème acidulée au citron

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

~

Roastbeef aux herbes fraîches, pressé de légumes d'été au Gruyère AOP
Vinaigrette au pesto d'ail des ours

1,6,11,13,14

~

Farinade de petits pois aux champignons de « Wauwil »
Bouillon crémeux de Riesling-Sylvaner jurassien

1,4,9,13

~

Epaule d'agneau fondante aux épices douces
Aubergines braisées à la tomate
Pommes fondantes à l'ail, jus à saucer

1,9,11,13

~

Assiette de fromages de la région

6,9,11,13,14

~

Panna cotta à la reine des prés
Extrait de pistaches et framboises

1,4,13,14

79.–

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

99.–

Menu du Jour

Uniquement les mercredis midi, jeudis midi et vendredis midi

Entrée, plat, dessert	22.–
Entrée, plat / Plat, dessert	20.–
Plat du jour (seul)	18.–

POÊLONS

Roesti jurassien, salade verte ^{1,4,6,11,13} (lard fumé, Gruyère AOP, crème aigre aux herbes)	28.–
Roesti du pêcheur, salade verte ^{1,2,6,11,13} (truite saumonée de « Courtemaîche », légumes confits, crème aigre aux herbes)	30.–
Roesti végétarien, salade verte ^{1,4,6,11} (œuf au plat, légumes confits, crème aigre aux herbes)	25.–
Dessert du jour	3.–



BOISSONS CHAUDES

Café / expresso	4.-
Thé / infusion	4.-



SPIRITUEUX

Du domaine	2 cl
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.-
Suisse	2 cl
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.-
La Jaune, liqueur de plantes – La Rusée 36.9 % vol	11.50
Limoncello suisse – Cuore di Limone 24.5 % vol	8.50

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

