

# *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.-   |

Tous nos prix sont en francs suisses, service compris et TTC.

Origine des viandes : CH (marcassin: Alsace FR et CH) / Origine du poisson : Jura CH

# 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

|                                                                                      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Cappuccino de champignons de «Wauwil» à l'huile de noisettes grillées et sapin séché | 19.– |
| Fritot de Saucisse d'Ajoie IGP 1,4,9,11,13,14                                        |      |
| Œuf de poule mollet fumé au foin                                                     | 21.– |
| Gribiche de choux-fleurs en jeux de texture                                          |      |
| Extrait de racines douces 1,4,6,9,11,13,14                                           |      |
| Moelleux de volaille lardé et confit aux herbes fraîches                             | 23.– |
| Lentilles de «Lugnez» à la moutarde de damassons du domaine                          |      |
| Pommes des vergers 1,4,6,9,11,13,14                                                  |      |
| Samoussas de saumon de fontaine au carvi des prés                                    | 24.– |
| Extrait de raves blanches et rouges                                                  |      |
| Salade verte 1,2,4,6,11,13                                                           |      |

## POISSONS

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| Mille-feuille de poisson de nos rivières                                   | 36.– |
| Confit de choux salés, pommes de terre fondantes                           |      |
| Sauce crémeuse au Riesling Sylvaner jurassien et oignons frits 1,2,9,11,13 |      |
| Trilogie de poissons de «Courtemâche» aux saveurs automnales               | 39.– |
| (saumon de fontaine, truite saumonée, carpe fumée)                         |      |
| Bouillon léger aux arômes des friches 1,2,4,6,9,11,13                      |      |

## VIANDES

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| Effiloché de marcassin braisé au Pinot Noir «Clos des Cantons» comme jadis   | 35.– |
| Eierkierlä soufflé, aigrette de prunelles sauvages 1,4,6,9,11,13             |      |
| Blanc de poulet lardé et snacké                                              | 37.– |
| Risotto de potimarron à la Tête de Moine AOP                                 |      |
| Jus à saucer 1,4,6,9,11,13                                                   |      |
| Déclinaison de bœuf; la palette en brick croustillante, la moëlle gratinée   |      |
| à la chapelure d'herbes, poêlée gourmande d'automne et saveurs des sous-bois |      |
| Jus à saucer 1,6,9,11,13                                                     | 41.– |

Tous nos prix sont en francs suisses, service compris et TTC.

Origine des viandes: CH (marcassin: Alsace FR et CH) / Origine du poisson: Jura CH

# Les mets

## POÊLONS

|                                                                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Roesti jurassien, salade verte 1,4,6,11,13<br>(lard fumé, Gruyère AOP, crème aigre aux herbes)                                   | 29.– |
| Roesti forestier au beurre d'herbes, salade verte 1,4,9,11,13<br>(champignons, beurre d'herbes, légumes, crème aigre aux herbes) | 27.– |
| Parmentier de gibier gratiné au Gruyère AOP, salade verte (1,4,9,11,13)<br>(marcassin, Gruyère AOP, crème aigre aux herbes)      | 28.– |

## ACCOMPAGNEMENTS

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

## MENU BOUT' CHOU

|                                                                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Escalope de poulet panée, frites maison 1,4,11,13<br>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 4,13,14                                                                                                    | 3.50 |
| Supplément Chantilly 13                                                                                                            | 1.50 |
| Café ou thé gourmand de saison 1,4,13,14                                                                                           | 12.– |
| Roesti croustillant aux pommes en l'air de nos vergers 1,4,13,14<br>Crème glacée à la vanille de «Villeret» aux graines de courges | 12.– |
| Biscuit moelleux aux poires et noix du domaine<br>Sauce caramel au beurre salé des «Reussilles», crème glacée chocolat 1,4,13,14   | 13.– |

# Menu Inspiration

(soirs et week-end)

Œuf de poule mollet fumé au foin  
Gribiche de choux-fleurs en jeux de texture

1,4,6,9,11,13,14

~

Cappuccino de champignons de «Wauwil» à l'huile de noisettes grillées  
et sapin séché, fritot de Saucisse d'Ajoie IGP

1,4,9,11,13,14

~

Mille-feuille de poisson de nos rivières  
Confit de choux salés  
Sauce crémeuse au Riesling-Sylvaner jurassien

1,2,9,11,13

~

Effiloché de marcassin braisé au Pinot Noir «Clos des Cantons» comme jadis  
Eierkierlä soufflé, aigrette de prunelles sauvages

1,4,6,9,11,13

~

Assiette de trois fromages de la région

4,9,11,13,14

~

Biscuit moelleux aux poires et noix du domaine  
Sauce caramel au beurre salé des «Reussilles»  
Crème glacée chocolat

1,4,13,14

79.–

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

**99.–**

Tous nos prix sont en francs suisses, service compris et TTC.

Origine des viandes : CH (marcassin: Alsace FR et CH) / Origine du poisson : Jura CH

# Menu du Jour

Uniquement les mercredis midi, jeudis midi et vendredis midi

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Entrée, plat, dessert | 22.– |
|-----------------------|------|

|         |      |
|---------|------|
| 2 plats | 20.– |
|---------|------|

|              |      |
|--------------|------|
| Plat du jour | 18.– |
|--------------|------|

## VARIANTES POÊLONS

|                  |      |
|------------------|------|
| Roesti Jurassien | 29.– |
|------------------|------|

|                  |      |
|------------------|------|
| Roesti forestier | 27.– |
|------------------|------|

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Parmentier de gibier gratiné | 28.– |
|------------------------------|------|

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Dessert du jour | 5.– |
|-----------------|-----|



## BOISSONS CHAUDES

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



## SPIRITUEUX

|                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Du domaine</b>                                                                  | 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.-   |
| <b>Suisse</b>                                                                      | 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

