



maison *st francois*

Rte du Vorbourg 4
2800 Delémont
032 421 48 60
info@maisonstfrancois.ch

Menu « service sur plat » à CHF 18.–

Menu 1 Cuisine Conviviale

Entrée : Salade vert

Plat : Spaghetti à la bolognaise ou lasagne

Dessert : Salade de fruits

Menu « service sur plat » à CHF 20.–

Menu 1 Saveurs Simples et Fraîches

Entrée : Salade ou potage

Plat : Poulet rôti avec pommes de terre rôties et légumes de saison

Dessert : Crumble aux pommes

Menu 2 Légèreté et Tradition

Entrée : Soupe de légumes

Plat : Sauté de porc aux herbes, pomme purée et légumes

Dessert : poire pochée et son coulis de caramel

Menu à CHF 25.–

Menu 1 Saveurs du Terroir

Entrée : Velouté de courge et carottes parfumé au carvi, copeaux de Tête de Moine

Plat : Vol-au-vent, riz pilaf, macédoine de légumes

Dessert : Verrine de pommes fondante au miel de la maison et crumble aux noix

Menu 2 Gourmand

Entrée : Salade de betteraves et pommes, vinaigrette et graines torrifiées

Plat : Risotto aux champignons et lardons et copeaux de Gruyère AOP

Dessert : Panna cotta et compotée de fruits de saison



maison *st francois*

Rte du Vorbourg 4
2800 Delémont
032 421 48 60
info@maisonstfrancois.ch

Menu 3 Tradition Suisse

Entrée : Salade de céleri-rave et pommes, noix torrifiées, sauce moutarde et crème

Plat : Filet de volaille basse température, purée de panais ou carotte, jus réduit au vin rouge

Dessert : Parfait glacé

Menu 4 Rustique Suisse

Entrée : Salade de carottes râpées, pommes et noix, vinaigrette au miel et moutarde

Plat : Escalope de dinde à la crème et aux champignons, rösti croustillant

Dessert : Mousse au chocolat noir et éclats de noisettes

Menu 5 Saveurs du Dimanche

Entrée : Velouté de poireaux et pommes de terre, croûtons dorés

Plat : Rôti de dinde aux herbes, pommes de terre fondantes et légumes glacés

Dessert : Île flottante, caramel maison

Menu 6 Saveurs de grand-maman

Entrée : Crème de légumes de saison

Plat : Joles de porc mijotées à la moutarde, polenta, légumes en sauce

Dessert : poire pochée sauce chocolat

Menu 7 Inspiration Asiatique

Entrée : bouillon de bœuf et œuf

Plat : Nouilles sautées aux légumes et secreto de porc caramélisé au miel et soja

Dessert : panna cotta au lait de coco et coulis mangue

Menu à

CHF 30.–

Menu 1 Plats Réconfortants

Entrée : Salade de pommes de terre tièdes à la moutarde

Plat : Bœuf bourguignon, spätzli

Dessert : Tarte aux poires et amandes



maison *st francois*

Rte du Vorbourg 4
2800 Delémont
032 421 48 60
info@maisonstfrancois.ch

Menu 2 Lègèreté et Gourmandise

Entrée : Salade de roquette, fromage de chèvre, noix et vinaigrette au citron

Plat : Filet de poisson blanc en papillote, pomme nature fondante et légumes de saison

Dessert : Panna cotta à la vanille, coulis de fruits rouges

Menu 3 Convivial et Savoureux

Entrée : Soupe à l'oignon gratinée

Plat : Sauté de porc aux pommes et oignons, purée de pommes de terre, légumes

Dessert : Crumble aux pommes et cannelle

Menu 4 Éléance Simple

Entrée : Tartare de betterave frais, avocat et citron vert

Plat : rôti de porc, sauce moutarde et miel, gratin dauphinois

Dessert : Mousse au chocolat maison, éclats de noisettes

Menu 5 Raffinement Convivial

Entrée : Salade de roquette, betteraves et fromage frais, vinaigrette à l'orange

Plat : Ragoût de veau aux légumes, tagliatelle

Dessert : Tiramisu

Menu à

CHF 35.–

Menu 1 Cuisine Éléante

Entrée : Soupe de poisson à la provençale, croûtons aillés

Plat : Rack de porc grillée, beurre maison, purée de céleri-rave, tagliatelle

Dessert : Moelleux à la banane et chocolat noir

Menu 2 Saveurs d'Ici

Entrée : Tartare de tomate séchées, câpres, oignons, cornichons et vinaigrette

Plat : Bœuf braisé à la bière locale, pommes de terre fondantes et légumes glacés

Dessert : Tartelette au chocolat



maison *st francois*

Rte du Vorbourg 4
2800 Delémont
032 421 48 60
info@maisonstfrancois.ch

Menu 3 Classique de Bistro

Entrée : Terrine maison, accompagnée de cornichons

Plat : Émincé de veau à la crème, riz basmati et légumes vapeur

Dessert : Tarte Tatin aux pommes, glace à la vanille

Menu à

CHF 40.–

Menu 1 Fusion Gourmande

Entrée : Bruschetta de pain noir, fromage de brebis et poire rôtie au thym

Plat : Filet mignon de porc laqué au miel, purée de panais et légumes rôtis

Dessert : Tartelette citron-basilic, meringue légère

Menu 2 Fraîcheur et Légèreté

Entrée : Carpaccio de légumes marinés, baratina et pesto maison

Plat : Cabillaud en croûte de noisettes, écrasé de pommes de terre et émulsion citronnée

Dessert : Financier au thé matcha, crème légère au yuzu

Menu à

CHF 45.–

Menu 1 Suisse Minimaliste et Moderne

Entrée : Œuf parfait à la truffe, émulsion de Gruyère et crumble salé

Plat : Filet d'épaule de bœuf 24H de cuisson, mousseline de topinambours et légumes glacés

Dessert : Sablé au sarrasin, ganache au chocolat et agrumes confits

Menu 2 Inspiration Méditerranéenne

Entrée : Burrata crémeuse, figues rôties et vinaigrette au miel

Plat : Filet de cabillaud en croûte de pistache, risotto au parmesan

Dessert : Panna cotta au safran et agrumes confits



maison *stfrancois*

Rte du Vorbourg 4
2800 Delémont
032 421 48 60
info@maisonstfrancois.ch

Menu à

CHF 50.–

Menu 1 Terre & Mer Subtil

Entrée : Carpaccio de Saint-Jacques, zestes d'agrumes et huile d'olive citronnée

Plat : Filet d'épaule de veau Basse température, risotto au parmesan et légumes croquants

Dessert : Panna cotta au lait d'amande, coulis de framboises et éclats de pistache

Menu 2 Asie & Tradition Revisitées

Entrée : Tataki de thon rouge, sésame grillé et mayonnaise au wasabi

Plat : Magret de canard laqué au miel et soja, légumes sautés et riz parfumé

Dessert : Tartelette au thé matcha et chocolat blanc

Menu à

CHF 55.–

Menu 1 Inspiration Terroir Chic

Entrée : Ravioles de ricotta et herbes fraîches, émulsion au beurre noisette

Plat : Filet de pintade basse température, purée de pommes de terre truffée

Dessert : Millefeuille croustillant à la vanille

Menu à

CHF 60.–

Menu 1 Tradition Gourmande

Entrée : Velouté de champignons des bois, éclats de châtaignes et huile de noisette

Plat : Filet mignon de porc en croûte d'herbes, gratin dauphinois et sauce moutarde

Dessert : Tarte fine aux pommes et caramel au beurre salé

Menu 2 Festin Bistronomique

Entrée : Ravioles de foie gras, bouillon corsé et éclats de noisettes

Plat : Côte de veau rôtie, purée de patates douces et jus aux morilles

Dessert : Paris-Brest, praliné maison



maison *st francois*

Rte du Vorbourg 4
2800 Delémont
032 421 48 60
info@maisonstfrancois.ch

Menu 3 Carnivore Raffiné

Entrée : Tataki de bœuf, mayonnaise truffée et roquette

Plat : Entrecôte de bœuf maturée, mousseline de pommes de terre et légumes glacés

Dessert : Tartelette chocolat noir et caramel beurre salé

Menu à

CHF 70.–

Menu1 Inspiration Festive

Entrée froide : Foie gras mi-cuit, chutney de figues et pain brioché

Entrée chaude : Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes et truffe

Plat : Suprême de pintade farci aux morilles, mousseline de panais

Dessert : Soufflé au Grand Marnier, crème glacée vanille Bourbon

Menu à

CHF 80.–

Menu 1 Luxe Méditerranéen

Entrée froide : Carpaccio de thon rouge, huile de citron et basilic

Entrée chaude : Ravioles de homard, crème légère au safran

Plat : Filet de turbot rôti, risotto crémeux aux agrumes et émulsion de crustacés

Dessert : Tarte citron-yuzu, éclats de meringue au basilic

Menu 2 Tradition et Modernité

Amuse-bouche : Mini cromesquis de fromage affiné et coulis de poire

Entrée froide : Foie gras mi-cuit, chutney de figues et pain brioché

Entrée chaude : Ravioles de champignons sauvages, crème légère au parmesan

Plat : Suprême de pintade fermière, purée de panais et jus au Porto

Pré-dessert : Granité aux agrumes et infusion de thym

Dessert : Tarte au chocolat et éclats de fèves de cacao



maison *st francois*

Rte du Vorbourg 4
2800 Delémont
032 421 48 60
info@maisonstfrancois.ch

"Toutes nos propositions de menus peuvent varier en fonction des saisons."

Provenance de nos viandes :

Bœuf suisse

Veau suisse

Porc suisse

Poulet suisse

Dinde France

Pintade France

Canard France