



**Brasserie régionale
& fièrement
indépendante
depuis 1997**

Bières à la pression

	dégustation 10cl	25cl	50cl	pichet 1.5 litre
La Blonde des Franches 4.2% vol open fermented kölsch	3	4	7	20
La Mary PoPils 5.2% vol bohemian pilsner	3	4	7	20
La Salamandre 5.5% vol wheat ale	3	4.50	8	22.50
La Meule 5.5% vol bitter classique à la sauge	3	4.50	8	22.50
Djéronimo 5.3% vol white IPA	3	4.50	8	22.50
Highway to Helles Prince de Galles edition 8.5% vol double IPA	3	5	9	25
La Cuivrée 4% vol session red ale	3	4.50	8	22.50
La Brouette 6% vol amber ale with green tea	3	4.50	8	22.50
La BATS 6% vol smoky amber ale	3	4.50	8	22.50
La Torpille 7.5% vol strong and spicy brown ale	3	5	9	25
La Mandragore 8% vol stout à l'épeautre	3	5	9	25
La Cuvée Alex Le Rouge 10.276% vol jurassian imperial stout	3	6	10	30
La Goumi Bärliner 6% vol berliner weisse with goumibär	3	4	7	20
La Saison √225 6% vol barrel aged sour ale	3	5	9	25
Abbaye de Saint Bon-Chien 2017 11% vol barrel aged strong sour ale	4.50	7	13	35



Jette un œil au tableau du bar
pour d'autres spécialités BFM et de brasseries invitées du moment !

Bières en bouteilles

La Saison √484 6% vol barrel aged sour ale tourbée et iodée, bouteille 75cl	15			
Degustator de dessert 10.1% vol impérial stout à la raisinée, bouteille 37.5cl	11			
Abbaye de Saint Bon-Chien Grand cru 11% vol Mont Base y Yack, bouteille 37.5cl	18			
Brut de Bon-Chien 11% vol barrel aged strong sour ale champagnisée, bouteille 75cl	28			
Abbaye de Saint Bon-Chien 11% vol barrel aged strong sour ale, bouteille 75cl	23	2015 23	2016 22	2017 21
			2018 20	



Sans alcool

	25cl	50cl	bouteille 1 litre
Limonade nature	3	5	9
Limonade citron	3	5	9
Limonade pamplemousse	3	5	9
Limonade cola	3	5	9
			pichet 1.5 litre
Jus de pomme	2.50	4	12
Eau du robinet	offerte		
Eau minérale gazeuse	2.50	4	12
Sirops	2.50	4	12
Bitter lemon	4		
Ginger beer	4		
Acqua Tonica	4		
Café	2.50		
Thé	2.50		

Alcools

	4cl	bouteille
GIN		
Whole grain dry gin de brasserie gnôle des Franches, 40% vol	8	90
WHISKIES		
Pig's Noise blended scotch, 40% vol	10	120
Edradour 10 ans single malt cherry cask scotch, 40% vol	12	180
Tomatin 14 ans single malt port cask scotch, 46% vol	16	180
Mc Of The Isles blended rum cask, <i>invitation au voyage</i> , 43.5% vol	12	160
BOURBON RYE en alternance		
Minor Case cherry cask rye whiskey, 45% vol	14	160
Buck 8 ans bourbon rye, 45% vol	12	140
Elijah Craig Small Batch bourbon rye, 47% vol	12	140
Evan Williams bourbon rye, 50% vol	10	120
Four Roses small batch, 45% vol	12	140
Eagle Rare bourbon rye, 45% vol	12	140
Redemption bourbon rye, 46% vol	12	140
Templeton Rye signature reserve, 45.75% vol	12	140
Smooth Ambler old scout, 49.5% vol	12	140
RHUM		
J.M blanc rhum agricole de Martinique, 50% vol	10	120
Edmond Briottet rhum agricole des Sargasses, 54% vol	10	120
Clément canne bleue 2018, 54% vol	10	120
Full House Rum Cave Guildive finest caribbean blend, 45% vol	10	120
Westerhall No. 7 rhum brun de la Grenade, 40% vol	10	120
MEZCAL		
Mezcal Artensanal Encantado espadin, 43% vol	12	140
TRIPLE SEC		
Pierre Ferrand Dry Curaçao liqueur d'oranges amères au cognac, 40% vol	10	120



WHISKY DU MOIS
voir tableau du bar !

Alcools

	4cl	bouteille
CRÈME DE WHISKY		
Arran Gold le bailey's en mieux, 17% vol	8	100
DAMASSINE AOP		
Rémy et Monique Oeuvery Damassine de Chenevey, 43% vol	8	180
ARMAGNAC		
Veuve Goudoulin bas-armagnac, 40% vol	10	140
Château de Pellhaut pure ugni blanc 1987, 48.8% vol	14	180

Long Drinks & Cocktails

		pichet 1.5 litre
LONG DRINKS		
Le Gin Tonic gin de brasserie, acqua tonica	12	59
Le Cuba Libre rhum brun, cola, sirop de sucre, jus de citron	14	
GINGER BASED		
Le Kentucky Mule bourbon, ginger ale, jus de citron, angustura	14	
Le Moscow Mule vodka, ginger ale, jus de citron vert	14	
BITTER		
Le Negronimo gin de brasserie, wermuth, bitter, djéronimo	14	69
LES DOUCEURS		
La Saison Spritz apérol, Saison	9	45
L'Aspirateur liqueur du Grand St-Bernard, tonic, jus de citron	12	

Mocktails sans alcool

Le GMC gingembre, menthe, citron	6	
---	---	--



Une bouteille de Gin
gnôle des Franches
+ 6 tonics + glaçons

Brasserie BFM SA
2350 Saignelégier, Jura
brasseriebfm.ch
+41 32 951 20 12

Petit creux

Saucisse sèche classique pain, moutarde BFM	7
Saucisse sèche à La Meule pain, moutarde BFM	7
Saucisse à La Torpille pain, moutarde BFM	7
P'tit lard Fitness pain, moutarde BFM	7
½ Tête de Moine pain, moutarde BFM	14

Moyen creux fait maison

Rillettes pain, cornichons ou pickles	14
--	----



pour les détails, voir tableau du bar !



La terrine du moment pain, cornichons	14
L'assiette mijotée	18
L'assiette mijotée végétarienne	16

Provenance des viandes: Boucherie Bilat, Les Bois / Boucherie Romain Parratte, Saignelégier

Provenance du pain: Au Pain d'Antan, Muriaux / Le Soleil Levain, Saignelégier

Provenance du fromage: Maison de la Tête de Moine, Bellelay

Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients et les allergènes.

Repas traiteur minimum 10 personnes, sur réservation

	par personne
Fondue à la bière	20
Jambon à l'os	22
Buffet mexicain	25
Couscous royal	26
Shepherd's Pie	27
Verrines de desserts	7

Vins

	bouteille 50cl
Vin blanc	15
Vin rouge	15

Apéro + dégustation sur réservation

Dégustation de nos produits de saison + apéritif	par personne
Tête de moine, Totché, saucisse sèche et pain au feu de bois	25

Visites guidées en groupe sur réservation

du mardi au samedi de 10h à 17h	par personne
---------------------------------	--------------

VD visite de la brasserie + dégustation de nos produits de saison 20

VAD visite + dégustation de nos produits de saison + apéritif :
Tête de moine, Totché, saucisse sèche et pain au feu de bois 30



Authentique dépliant BFM A5 relié au laboratoire de sémantique de l'Abbaye de Saint-Bon-Chien © 2020-VII

photo de patricessine.net.com

MADE IN FRANCHES

Brasserie BFM SA
2350 Saignelégier, Jura
www.brasseriebfm.ch