

# H&M MENU

Brasserie régionale  
& fièrement  
indépendante  
depuis 1997

Bon-Chien & Filles éditrices

## Bières à la pression

	dégustation 10cl	25cl	50cl	pichet 1.5 litre	pichet + 2 litres
<b>La Blonde des Franches</b> 4.2% <i>Open fermenté kölsch. Blonde de soif</i>	3	4.50	8	22.50	28.50
<b>La Salamandre</b> 5.5% Spicy wheat ale <i>Blanche épicée, fraîche et désaltérante</i>	3	4.50	8	22.50	28.50
<b>La Meule</b> 6% Classic bitter <i>Blonde parfumée aromatisée à la sauge</i>	3	4.50	8	22.50	28.50
<b>Djéronimo</b> 5.3% White IPA <i>IPA aromatique à l'amertume fruitée</i>	3	4.50	8	22.50	28.50
<b>La Cuivrée</b> 4.5% Session red ale <i>Ambrée rafraichissante avec des notes fruitées</i>	3	4.50	8	22.50	28.50
<b>La Brouette</b> 5% Amber ale <i>Ambrée parfumée avec une pointe de thé vert japonais</i>	3	4.50	8	22.50	28.50
<b>La BATS</b> 6% Smoky amber ale <i>Ambrée au Tarry Souchong délicatement fumée</i>	3	4.50	8	22.50	28.50
<b>La Torpille</b> 7.5% Strong and spicy brown ale <i>Brune épicée et fruitée, aux notes caramélisées</i>	3	5	9	25	32.50
<b>La Mandragore</b> 8% Winter stout <i>Foncée à l'épeautre jurassien, ronde et torréfiée</i>	3	5	9	25	32.50
<b>La Cuvée Alex Le Rouge</b> 10.276% <i>Jurassien imperial stout. Noire intense et complexe</i>	3	6	10	30	37.50
<b>La Saison</b> √225 6% Barrel Aged Sour Ale <i>Blonde élevée en barrique légèrement acidulée</i>	3	5	9	25	32.50
<b>Abbaye de Saint Bon-Chien</b> 11% <i>Barrel Aged Strong Sour Ale. Vineuse et boisée, avec des notes balsamiques et une belle rondeur</i>	4.50	7	13	35	45



Jette un œil au bar pour d'autres spécialités BFM, notamment nos cuvées anniversaire du 25e, nos crus en bouteilles et les bières des brasseries invitées.

## Notre gamme ultra-locale aux malts jurassiens

	dégustation 10cl	25cl	50cl	pichet 1.5 litre	pichet + 2 litres
<b>Indjiana</b> <sup>SID</sup> 4.8% Kettle sour IPA <i>IPA estivale fraîche et légère</i>	3	4.50	8	22.50	28.50
<b>Maltiporter</b> 3.8% Porter <i>Bière noire, nonobstant désaltérante</i>	3	4.50	8	22.50	28.50
<b>Maltipopils</b> 4.5% Kweik lager <i>Notre réinterprétation d'une pils</i>	3	4.50	8	22.50	28.50

## Sans alcool

	25cl	50cl	1 litre
<b>Limonades</b> La Mortuacienne			
citron	3	5	9
pamplemousse	3	5	9
cola	3	5	9
			<b>pichet</b>
<b>Jus de pomme</b> du pressoir de Glovelier	2.50	4	12
<b>Eau</b> du robinet	offerte		
<b>Eau gazeuse</b>	2.50	4	12
<b>Sirops</b> de chez Morand	2.50	4	12
<b>Ginger beer</b> de Noé Mendrisio	4		
<b>Acqua Tonica</b> de Noé Mendrisio	4		
<b>Café</b> de chez Admir	3		
<b>Thé</b>	3		



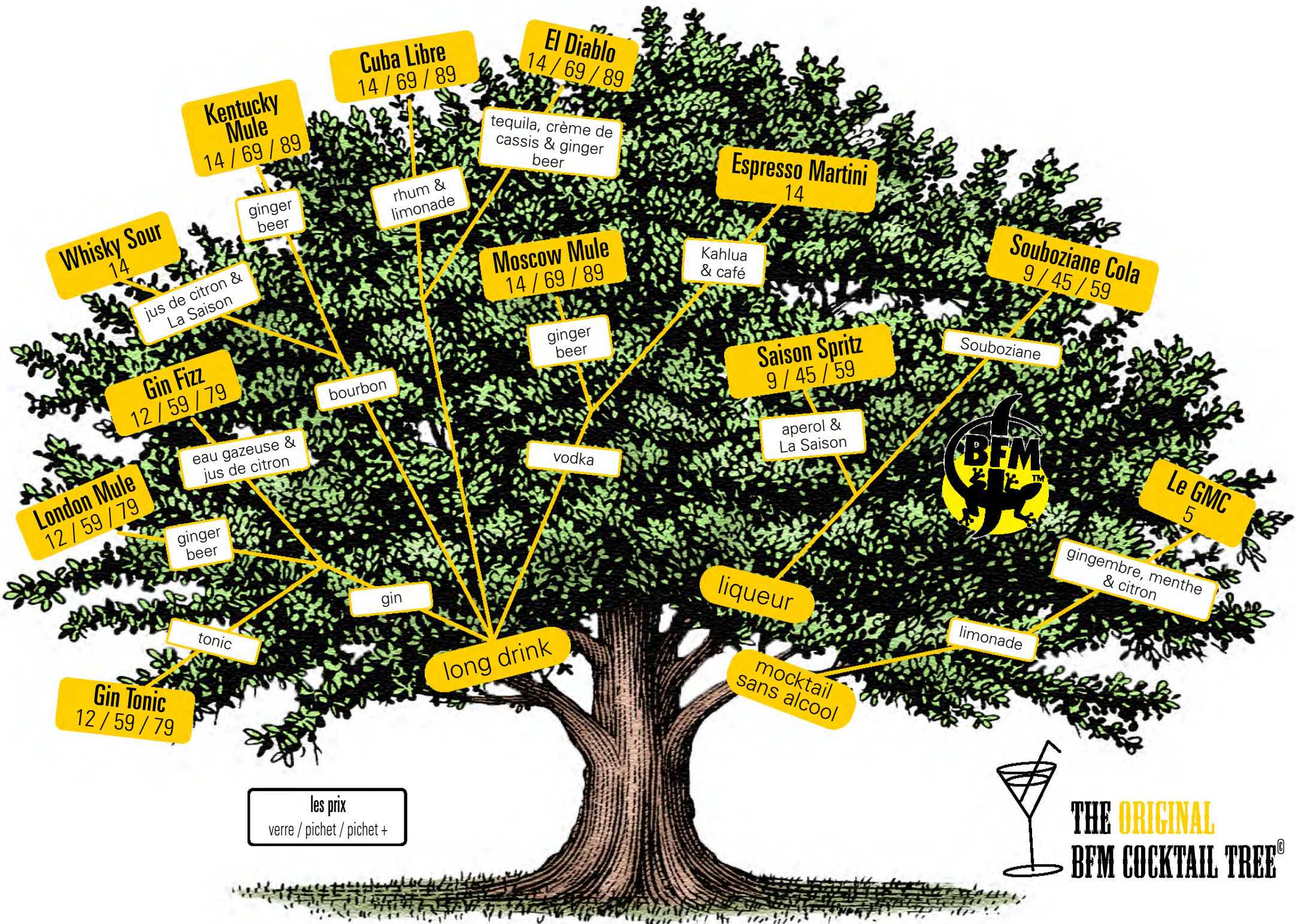
## Vins

<b>Vin blanc</b> bouteille 50cl	15
<b>Vin rouge</b> bouteille 50cl	15



Tu peux aussi aller chercher une bonne bouteille chez notre voisin Jacot Vins et la boire à la brasserie.





les prix  
verre / pichet / pichet +



THE ORIGINAL  
BFM COCKTAIL TREE®

**Whisky Sour**  
14

jus de citron & La Saison

**Kentucky Mule**  
14 / 69 / 89

ginger beer

**Cuba Libre**  
14 / 69 / 89

rhum & limonade

**El Diablo**  
14 / 69 / 89

tequila, crème de cassis & ginger beer

**Espresso Martini**  
14

Kahlua & café

**Moscow Mule**  
14 / 69 / 89

ginger beer

**Souboziane Cola**  
9 / 45 / 59

Souboziane

**Saison Spritz**  
9 / 45 / 59

aperol & La Saison

**London Mule**  
12 / 59 / 79

eau gazeuse & jus de citron

bourbon

**Le GMC**  
5

gingembre, menthe & citron

liqueur

ginger beer

gin

limonade

mocktail sans alcool

**Gin Tonic**  
12 / 59 / 79

tonic

long drink

prix en francs, TVA 7.7% inclusive

## Alcools

	4cl	bouteille
<b>Gin</b>		
<b>Gnôle des Franches</b> notre gin de brasserie, 40%	8	90
<b>Whiskies</b>		
<b>Pig's Nose</b> blended scotch, 40%	10	120
<b>Classic Malts</b>	12	180
<b>Whisky du mois</b>	16	180
<b>Bourbon Ou Rye</b>		
<b>Evan Williams</b> bourbon, 50%	10	120
<b>Small Batch du moment</b>	12	140
<b>Rhum</b> sélection du patron		
<b>Rhum blanc</b>	10	120
<b>Barrel Aged Rum</b>	10	120
<b>CD Rome</b> selon stock disponible	1	
<b>Crème de whisky</b>		
<b>Arran Gold</b> le bailey's en mieux, 17% avec un café	8 10	100
<b>Alcool de fruits à noyaux</b>		
<b>Damassine AOP</b>	8	180
<b>Kirsch AOP</b>	8	180
<b>Armagnac</b>		
<b>Sélection de notre voisin</b> selon livraison	14	180

## Shots

<b>Gin</b>	4cl	5
<b>Tequila</b>		
<b>Vodka</b>		
<b>Bourbon</b>		
<b>Whisky</b>		



prix en francs, TVA 7.7% inclusive

## Petits creux servis avec pain et moutarde BFM

<b>Saucisse sèche classique</b>		9.50
<b>Saucisse sèche à La Meule</b>		9.50
<b>Saucisse à La Torpille</b>		9.50
<b>½ Tête de Moine</b>		16.50

## Mise en bouche maison

<b>Pâté en croûte de goret</b> et sa gelée Tonico Gin des Franches, servie avec des légumes lacto fermenté	10
--	----

## Plats

### Burger en alternance

avec sauce BBQ maison et pain du Gaillou, servi avec Country carrots & potatoes

### • Embourgeois d'effiloché de porc

ou

### • Pulled Poulet aux épices orientales

### La Carbonnade flamande de la BFM

ragoût de paleron de bœuf, lardons et petits légumes à la Saint-Bonch'. Patiemment mijoté durant 7 heures et 127,6 minutes. Servi avec un pavé de polenta grillée

### Végétarien



### Ratatouille et pavé de polenta grillée

### Fondue à la Meule

### Vegan

### Dahl aux deux lentilles «al dente» mijoté au lait de coco, aux tomates et petits légumes avec patates du pays

## Sorbets de chez Oli's food de derrière la laiterie

Fraise ou citron pour les gamins	4
Sorbet citron arrosé de gin pour leurs parents	8

**Provenance des viandes** Boucherie Bilat, Les Bois / Boucherie Paratte, Saignelégier

**Pains** Au pain d'Antan, Les Emibois

**Fromages** La Maison de la Tête de Moine, Bellelay / Sterchi-La maison du fromage, La Chau-de-Fonds

**Info allergies** notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients et les risques allergènes.





Brasserie BFM SA  
Buissons 8  
2350 Saignelégier  
Jura, Suisse