

prix en francs, TVA 7.7% incluse

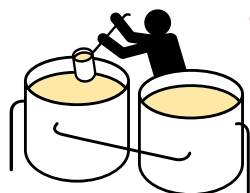
## Bières à la pression

	dégustation 10cl	25cl	50cl	pichet 1.5 litre
<b>La Blonde des Franches</b> 4.2% vol open fermented kölsch	3	4	7	20
<b>La Salamandre</b> 5.5% vol wheat ale	3	4.50	8	22.50
<b>La Meule</b> 6% vol bitter classique à la sauge	3	4.50	8	22.50
<b>Djéronimo</b> 5.3% vol white IPA	3	4.50	8	22.50
<b>La Cuivrée</b> 4.5% vol session red ale	3	4.50	8	22.50
<b>La Brouette</b> 5% vol amber ale with green tea	3	4.50	8	22.50
<b>La BATS</b> 6% vol smoky amber ale	3	4.50	8	22.50
<b>La Torpille</b> 7.5% vol strong and spicy brown ale	3	5	9	25
<b>La Cuvée Alex Le Rouge</b> 10.276% vol jurassian imperial stout	3	6	10	30
<b>La Saison</b> √225 6% vol barrel aged sour ale	3	5	9	25
<b>Abbaye de Saint Bon-Chien</b> 11% vol barrel aged strong sour ale	4.50	7	13	35

## Bières saisonnières

<b>Highway to Helles</b> <b>Prince de Galles edition</b> 8.5% vol double IPA	3	5	9	25
<b>La Mandragore</b> 8% vol stout à l'épeautre	3	5	9	25

Jette un œil au bar pour d'autres spécialités BFM



Chaque mois, découvre les bières pression d'une brasserie indépendante invitée par la BFM.

prix en francs, TVA 7.7% incluse

## Bières en bouteilles

diverses **Saison, Degustator** et autres spécialités

**Abbaye de Saint Bon-Chien Grand cru**

**Abbaye de Saint Bon-Chien** millésimée

Selon disponibilité au frigo du bar!

#bfmbeergeeks



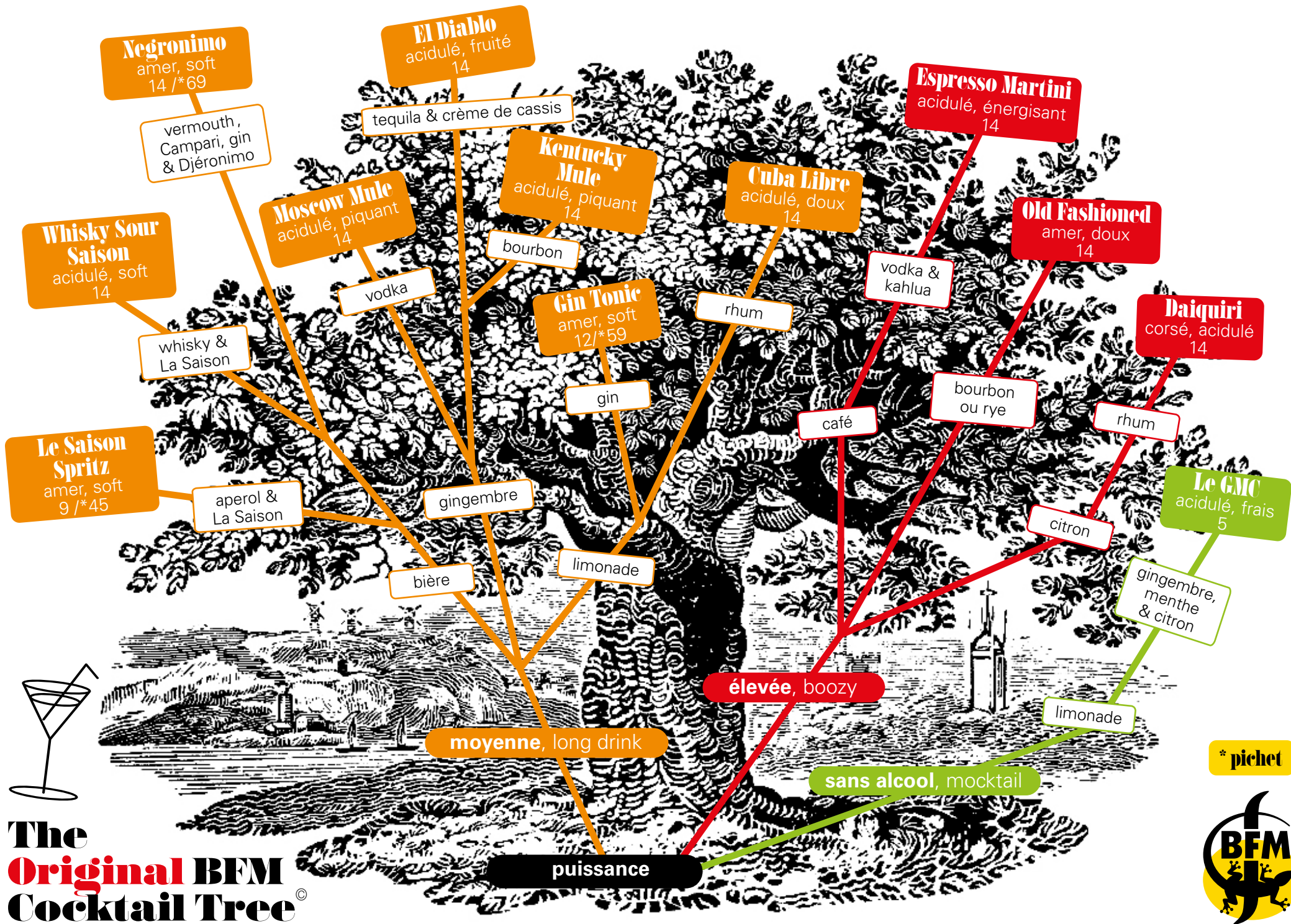
## Sans alcool

	25cl	50cl	1 litre
<b>Limonade La Mortuacienne</b>			
nature	3	5	9
citron	3	5	9
pamplemousse	3	5	9
cola	3	5	9
			pichetv 1.5 litre
<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>Noé Mendrisio</b>			
Bitter lemon	4		
Ginger beer	4		
Acqua Tonica	4		
<b>Café</b> de chez Admir	2.50		
<b>Thé</b>	2.50		





# The Original BFM Cocktail Tree®



\* pichet



prix en francs, TVA 7.7% incluse

## Alcools

	4cl	bouteille
<b>GIN</b>		
<b>Gnôle des Franches</b> notre gin de brasserie, 40% vol	8	90
<b>WHISKIES</b>		
<b>Pig's Nose</b> blended scotch, 40% vol	10	120
<b>Edradour 10 ans</b> single malt cherry cask scotch, 40% vol	12	180
<b>Tomatin 14 ans</b> single malt port cask scotch, 46% vol	16	180
<b>Whisky du mois</b>	16	180
<b>BOURBON ou RYE</b>		
<b>Evan Williams</b> bourbon, 50% vol	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 ROM</b> selon stock disponible	1	
<b>MEZCAL</b>		
<b>Mezcal Artesanal Encantado</b> espadin, 43% vol	12	140
<b>CRÈME DE WHISKY</b>		
<b>Arran Gold</b> le bailey's en mieux, 17% vol avec un café	8	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



**RARES PÉPITES**  
voir au bar !

Pour épater  
la galerie !

Une bouteille de gin  
Gnôle des Franches  
+ 6 tonics & glaçons 110

prix en francs, TVA 7.7% incluse

## Petit creux

<b>Saucisse sèche classique</b> pain, moutarde BFM	8.50
<b>Saucisse sèche à La Meule</b> pain, moutarde BFM	8.50
<b>Saucisse à La Torpille</b> pain, moutarde BFM	8.50
<b>½ Tête de Moine</b> pain, moutarde BFM	14



## En-cas de brasserie

<b>Terrine ou pâté en croûte</b> , pain, légumes lactofermentés	10
---	----

## Fondue à la bière

La fameuse <b>fondue Sterchi à la BFM</b> , par personne	22
--	----

## Cuisine faite maison

Tous nos plats sont cuisinés maison par notre équipe, généralement avec une note de bière.



demande le **menu**  
du moment !

## 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.

### Provenance des viandes

Boucherie Bilat, Les Bois  
Boucherie Paratte, Saignelégier

### Pains

Au pain d'Antan, Les Emibois  
Le Soleil levain, Saignelégier

### 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. Veuillez noter que les bières aussi peuvent contenir divers ingrédients allergènes et farfelus.

