



Carte des mets

Le Vorbourg 165, 2800 Delémont
Famille Célien Boillat
Tél. 032 422 13 74
contact@restaurantvorbourg.ch
www.restaurantvorbourg.ch
Prix en CHF, TVA 8,1 % comprise



restaurantvorbourg.ch



Le Vorbourg, 1928

Cuisine campagnarde

Salle (60 places) et salle de réunions (30 places)

Terrasse ombragée

Jeux pour enfants

Animaux de la ferme

HORAIRE
RESTAURANT

Mercredi	14 h 00 – 22 h 30
Jeudi	11 h 00 – 22 h 30
Vendredi	11 h 00 – 23 h 30
Samedi	9 h 00 – 23 h 30
Dimanche	9 h 00 – 18 h 00

HORAIRE
CUISINE CHAUDE

11 h 45 – 13 h 15

18 h 30 – 20 h 30

NOS VALEURS

Ici, on prend soin des gens ! Une auberge paisible et en pleine nature, située sur les hauts de la ville de Delémont. Une ferme d'élevage bovin, les animaux de la ferme (poules, chèvres, bovins, chat), une terrasse extérieure rafraîchissante. Une carte élaborée à partir de produits campagnards. La célèbre friture de carpes et les truites du vivier, reprises des familles Froidevaux et Choulat. Une famille paysanne qui vous accueille joyeusement et qui vit au rythme de la nature. En bref : vous donner un maximum de plaisir et de convivialité !

Bienvenue à
La Ferme-Auberge du Vorbourg !

À VOIR AUX ENVIRONS

Chapelle du Vorbourg (aller-retour 15 min à pied)

Château médiéval (aller-retour 30 min à pied)

Chemin de Saint-Jacques de Compostelle (vous y êtes !)

Jeux extérieurs pour enfants

Animaux de la ferme avec leurs prénoms

Ville de Delémont et circuit secret (20 min à pied)

Les 8 fermes et 2 domaines de la Bourgeoisie de Delémont

Famille Célien Boillat

ENTRÉES

Potage du jour		6.00
Salade verte	 	6.00
Salade composée	 	9.00
Salade Vorbourg , petite / grande	   	10.00 / 16.00
Salade verte, œufs durs, lardons, fromage, noix		
Croûtes aux morilles , petite / grande	  	14.00 / 27.00
Avec salade verte		

POISSONS

Friture de carpe (à volonté)	  	31.00
Frites		
avec arêtes, salade verte, sauces maison  		
Truite au bleu, façon Vorbourg	  	
Du vivier, pommes nature ou frites		
• 1 truite		17.00
• 2 truites		34.00
Filets de truite aux amandes	   	26.00
Frites ou pommes nature, légumes		

FONDUE

Fondue au fromage	 	22.00
À la tête de moine AOP, mélange maison, dès 2 personnes		

VIANDES

Nos mets de viandes sont servis avec les légumes
du moment, frites ou spätzli ① ③ ⑦ ou pâtes ① ③

Tranches de porc à la crème ① ⑦ 26.00

Entrecôte de bœuf, 200 g Beurre maison ⑦ 40.00

Sauce morilles ① ⑦ 45.00

Jambon à l'os 25.00

ROESTIS

Roestis naturels, salade verte ⑦ ⑩ 17.00

Avec 2 œufs au plat 4.00

Roestis gratinés, saucisse d'Ajoie IGP, salade verte ⑦ ⑩ 26.00

MENU ENFANT AVEC 1 BOULE DE GLACE

Jambon à l'os, frites, légumes 12.00

Tranche panée de volaille, frites, légumes ① ③ 12.00

Portion de frites 6.00

PLAT DU JOUR

À midi, en semaine uniquement

19.00

Entrée (potage ou salade), plat principal

DESSERTS GLACÉS

Glaces maison de notre ferme



- Caramel beurre salé, Médaille d'or
- Farina bona (maïs goût pop corn)
- Vacherin glacé maison



1 pot	6.00
1 pot	6.00
Portion	7.50

Carte des glaces (Emmi Suisse)



- Vanille
- Framboise
- Stracciatella
- Fraise
- Pistache
- Café

1 boule 3.50

Sorbets

- Citron
- Abricot
- Prune
- Supplément chantilly

1 boule 3.50

1.50

NOS COUPES

- **Café glacé** 10.00
- **Coupe Danemark** (chocolat suisse chaud) 10.00
- **Sorbet abricot** (Abricotine AOP) 12.00
- **Sorbet prune avec damassine** (Damassine AOP) 12.00
- **Sorbet citron** (Lemoncello) 10.00

NOS DESSERTS MAISON

Tarte aux fruits    6.00

Tiramisu au café    7.00

Mousse au chocolat   7.00

FAIT MAISON

Ici, tout est préparé à la ferme avec un maximum d'ingrédients régionaux.

Nous connaissons, respectons et aimons tous nos producteurs, vignerons, bouchers, etc. présents sur notre carte.

PROVENANCES INGRÉDIENTS

Nos frites maison : les pommes de terre proviennent de notre ferme du Vorbourg ou fermes environnantes. De temps en temps, nous leur laissons leur jolie peau : c'est plein de fibres, nous rappelle la terre. Depuis plusieurs années, les PDT ne sont plus traitées en cave.

Nos viandes de boeuf : de notre ferme ou Boucherie Quiquerez Grandfontaine.

Nos viandes porc, dinde, poulet : voir tableau des arrivages au restaurant.

Nos poissons : Pisciculture Choulat, Courtemaîche (CH)

Végétarien : mets végétariens (mais peuvent contenir œuf, lait, fromage, etc.)



Végan : pour les mets véganes, merci de nous contacter.



TVA comprise 8,1 %
**Pour toute question sur les allergènes,
notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner.**

LES ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten 
2. Crustacés 
3. Œufs 
4. Poissons 
5. Arachides 
6. Graines de soja 
7. Lait (et lactose) 
8. Fruits à coque 
9. Céleri 
10. Moutarde 
11. Graines de sésame 
12. Anhydride sulfureux et sulfites 
13. Lupin et produits à base de lupin 
14. Mollusques 

Tout le pain servi contient du gluten. Pain suisse: Fabien Jobé, Courfaivre.

Vous retrouvez ces numéros sur notre carte. Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats, sur simple demande.

LES ÉVÈNEMENTS DE L'ANNÉE

Samedi 14 février 2026:

- Menu Saint Valentin 55.-
- Entrée poisson, plat Entrecôte, dessert romantique

Dimanche 1er août 2026:

- Brunch à la ferme 45.-

LES VACANCES = FERMETURE ANNUELLE

Hiver 2025	29.12.2025 - 6.1.2026 (début 7.1.2026)
Été 2026	6.7.2026 - 28.7.2026 (début 29.7.2026)
Hiver 2026	25.12.2026 - 7.1.2027 (début 08.1.2027)