



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 Salade verte, œufs durs, lardons, fromage, noix | 10.00 / 16.00 |
| Croûtes aux morilles , petite / grande | 14.00 / 27.00 |

POISSONS

| | |
|---|----------------|
| Friture de carpe (à volonté) Frites Avec arêtes, salade verte, mayonnaise maison | 32.00 |
| Truite au bleu, façon Vorbourg Du vivier, pommes natures ou frites <ul style="list-style-type: none">• 1 truite• 2 truites | 18.00 34.00 |
| Filets de truite aux amandes Frites ou pommes natures, légumes | 26.00 |

FONDUE

| | |
|--|-------|
| Fondue au fromage À la tête de moine AOP, mélange maison, 200g/ pers., dès 2 personnes | 22.00 |
|--|-------|

VIANDES

Nos mets de viandes sont servis avec les légumes du moment, frites ou spätzli.

| | | |
|------------------------------------|----------------|-------|
| Tranches de porc à la crème | | 26.00 |
| Entrecôte de bœuf, 200 g | Beurre maison | 40.00 |
| | Sauce morilles | 45.00 |
| Jambon à l'os | | 25.00 |

VÉ'GÉ

| | |
|---|-------|
| Galettes de légumes, légumes du jour | 19.00 |
|---|-------|

MENU ENFANT

| | |
|--|-------|
| Jambon à l'os, frites, légumes | 12.00 |
| Portion de frites | 6.00 |
| Friture de carpes de 4 à 12 ans | 15.00 |

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 4.00

Sorbets

- Citron
- Abricot
- Prune
- Supplément chantilly

1 boule 4.00

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 (Suisse).

Nos viandes de porc, poulet : Suisse: 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 ÉVÈNEMENTS DE L'ANNÉE

Samedi 14 février 2026:

- Menu Saint Valentin 55.-

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) |
| Eté 2026 | 6.7.2026 - 28.7.2026 (début 29.7.2026) |
| Hiver 2026 | 25.12.2026 - 7.1.2027 (début 08.1.2027) |