

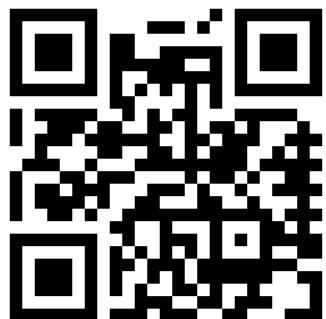


Carte des mets

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

POISSONS

Friture de carpe (à volonté)	32.00
Frites	
Avec arêtes, salade verte, mayonnaise maison	
Truite au bleu, façon Vorbourg	
Du vivier, pommes natures ou frites	
• 1 truite	18.00
• 2 truites	34.00
Filets de truite aux amandes	26.00
Frites ou pommes natures, légumes	

FONDUE

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

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

VE'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	1 boule	4.00
• Framboise		
• Stracciatella		
• Fraise		
• Pistache		
• Café		

Sorbets

• Citron	1 boule	4.00
• Abricot		
• Prune		
• Supplément chantilly		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 aout 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)