



Carte des mets 2026

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 Choulât. 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

Salade verte	7.00
Salade composée	9.00
Salade Vorbourg , petite / grande Salade verte, œufs durs, lardons, fromage, noix	11.00 / 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 • 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, 220g/ pers., dès 2 personnes	23.00
--	-------

VIANDES

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

Tranches de porc à la crème	28.00
------------------------------------	-------

Pavé de bœuf, 240 g	Beurre maison	39.00
	Sauce morilles	44.00

Entrecôte de bœuf, 200 g	Beurre maison	41.00
	Sauce morilles	46.00

Jambon à l'os	26.00
----------------------	-------

VÉ'GÉ

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

Rouleaux de printemps maison, 3 pces, sauce aigre-douce	16.00
--	-------

MENU ENFANT

Jambon à l'os, frites, légumes	13.00
---------------------------------------	-------

Portion de frites	6.00
--------------------------	------

Friture de carpes de 4 à 12 ans	17.00
--	-------

NOS DESSERTS MAISON

Tarte au citron	7.00
Petite crème brûlée	6.50
Nougat glacé	7.50

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	8.50

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** 11.00
- **Coupe Danemark** (chocolat suisse chaud) 11.00
- **Sorbet abricot** (Abricotine AOP) 13.00
- **Sorbet prune avec damassine** (Damassine AOP) 13.00
- **Sorbet citron** (Lemoncello) 12.00

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 49.-

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)



MENU

Saint-Valentin

**Samedi 14 février 2026 soir
ou dimanche 15 février midi**

MISE EN BOUCHE

Surprise romantique

ENTRÉE

Salade verte & Oeuf Mimosa

PLAT

Pommes croquettes maison
Suprême de volaille. Sauce morilles
Ratatouille

OU

Filets de truite sur Mille-feuilles de
pommes de terre
Sauce citronnée à l'aneth. Ratatouille

DESSERT

Quand deux choux se rencontrent

Uniquement sur réservation

T 032 / 422 13 74

contact@restaurantvorbourg.ch

49.- / pers

