le VORBOURG
Ferme & Restaurant

Carte des mets
Automne 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
Ferme & Restaurant

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	11 h 00 – 23 h 30
Dimanche	10 h 30 – 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

Salade verte 7.00

Salade composée 9.00

Salade Vorbourg, petite / grande 11.00 / 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 arrêtes, salade verte, mayonnaise maison

Filets de truite aux amandes 26.00
Frites ou pommes natures, légumes

FONDUE

Fondue à la Tête de moine AOP (220g / pers) 23.00
Mélange maison à la Tête de moine AOP (Fornet)

VIANDES

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

Tranches de porc *à la crème*		28.00
Cordon bleu *(porc) à la Tête de Moine AOP* *Fait maison*		33.00
Cordon rouge *(bœuf) à la Tête de Moine AOP* *Fait maison*		38.00
Jambon à l'os		26.00
Entrecôte *de bœuf, 200 g*	*Beurre maison*	41.00
	Sauce morilles	46.00

Légumes. Frites ou spätzli

VÉ'GÉ

Galettes de légumes, légumes du jour, frites	21.00

MENU ENFANT

Portion de frites	6.00
Friture de carpes de 4 à 12 ans (avec arrêtes)	17.00
Tranche de porc panée, frites, légumes	14.00

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	1 pot	6.00
• Farina bona (maïs goût pop corn)	1 pot	6.00
• Vacherin glacé maison	Portion	8.50

Carte des glaces (Emmi Suisse)

• Vanille	1 boule	4.00
• Stracciatella		
• Fraise		
• Pistache		
• Café		
• Chocolat		

Sorbets

• Citron (végane)	1 boule	4.00
• Abricot (végane)		
• Prune		
• Framboise		
• Supplément chantilly		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

16, 17, 23, 24 septembre 2026:

- Les Carpes du Prince-Évêque de Bâle 50.-
- Atelier & Menu avec apéritif et animations

19, 26 septembre 2026:

- Théâtre gourmand des vins avec Olivia & Olivier 32.-

13, 14, 15 novembre 2026:

- Menu de Saint-Martin 60.-

20, 21, 22 novembre 2026:

- Menu de Saint-Martin - Revira 60.-

LES

VACANCES = FERMETURE ANNUELLE

Hiver 2026	21.12.2026 - 6.1.2027	**Reprise JEU 7.1.2027 - 11h00**
Eté 2027	5.7.2027 - 27.7.2027	**Reprise MER 28.7.2027, 14h00**