



Bienvenue

Deniz et Frédéric Pache ainsi que toute leur équipe sont heureux de vous accueillir dans ce magnifique hôtel-restaurant datant de 1679 à Muriaux, mythique village au cœur des Franches-Montagnes. Autrefois important relais de marchandises ; Aujourd'hui, c'est un lieu de rencontre où vous pourrez déguster une cuisine traditionnelle et savoureuse avec des produits régionaux travaillés par Frédéric Pache avec amour et respect. Nous vous invitons également à passer un agréable et paisible séjour dans nos chambres aux décors thématiques régionaux. En espérant que vous passerez d'agréables instants plein de convivialité dans l'hôtel-restaurant de La Croix Fédérale, nous vous souhaitons la cordiale bienvenue.

Hôtel-Restaurant La Croix Fédérale

Muriaux 3

2338 Muriaux

+41 32 535 42 53

www.lacroixfederalemuriaux.ch

Nos Horaires

Horaires du restaurant

Lundi et mardi	8:30-23:00
Mercredi	Fermé
Jeudi, vendredi et samedi	8:30-23:00
Dimanche	8:30-17:00

Horaires de l'hôtel

L'hôtel est ouvert	7/7
La réception	
Lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche	9:00-10:30 et 15:00-18:00

Information importante

Chers clients,

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des ingrédients allergènes. En cas d'allergie, avant de commander votre menu, nous vous prions de vous adresser directement au personnel de service qui vous répondra avec plaisir.

Menu du jour

Lundi, mardi, jeudi et vendredi midi

- | | |
|--|-------|
| - Menu du jour 3 plats | 24.- |
| - L'assiette | 17.- |
| - L'assiette avec l'entrée ou le dessert | 20.50 |

Apéritif à toute heure

Petite assiette apéritive jurassienne pour 1 pers. 5.50

A partager convivialement :

La planchette de saucisse sèche du coin 13.-

Au choix : (une saucisse par planchette)

- Noix, Bio bœuf et porc, BFM ou cheval

Assiette de Tête de moine AOP 12.-

Le pot de terrine du chef 15.-

La carte du midi

Les entrées

Salade de saison et graines torréfiées 8.50

Foie gras maison mi-cuit parfumé au vin orange bio 26.-
Compote de fruits

Croûte aux morilles 25.-

La suggestion du moment

Les plats

Jambon de campagne des Bois, moutarde à la BFM 25.-
Frites maison, pâtes fraîches ou riz et légumes frais du maraîcher

Entrecôte de bœuf des Franches-Montagnes 41.-
Frites maison, pâtes fraîches ou riz et légumes frais du maraîcher

- Beurre maison 4.-

- Sauce aux morilles 9.-

La suggestion du moment

La suggestion végétarienne du moment

Pour les enfants (jusqu'à 13 ans)

Jambon de campagne des Bois 12.-
Frites maison, pâtes fraîches ou riz et légumes frais du maraîcher

Fromages

Assortiment de fromages de la région	14.-
La Fromagerie Pascal Zimmerman et La Fromagerie des Franches-Montagnes	

Glaces et sorbets maison

Nos glaces maison :

Vanille Bourbon
Fraise
Caramel-Speculoos
Cappuccino-Baileys

Nos sorbets maison :

Abricot
Chocolat
Citron-combava
Damasson rouge (sans alcool)

1 boule	4.-
Chantilly	1.50
La palette 4 arômes au choix	13.-

Nos coupes :

Jurassienne 2 boules de sorbet damason rouge arrosé de Damasson rouge	11.-
Valaisanne 2 boules sorbet abricot arrosé d'abricotine	11.-
Colonel 2 boules de sorbet citron-combava arrosé de vodka	11.-
Spéciale Z 2 boules caramel-Speculoos, 1 boule vanille Bourbon, caramel, Chantilly	13.-
Spéciale A 2 boules fraise, 1 boule vanille Bourbon, coulis aux fraises Chantilly	13.-
Danemark 3 boules vanille Bourbon, sauce chocolat, Chantilly	13.-

Desserts maison

Cornet à la crème du Taignon	5.-
Mousse chocolat au lait de foin et éclats de fèves Tonka Kumquats confits	15.-
Crème brûlée à la vanille Bourbon et coco	11.-
Parfait glacé au Damasson rouge	13.-
Meringue crème double de la Chaux-d'Abel Glace maison à la vanille Bourbon	15.-

Pour les enfants

Le dessert surprise pour les p'tits loups	9.-
---	-----