



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



La carte du midi

Menu du jour

Lundi, mardi, jeudi et vendredi midi

- Menu du jour 3 plats 25.-
- L'assiette 18.-
- L'assiette avec l'entrée ou le dessert 21.-

Les entrées

Salade de saison de la ferme Maligi de Muriaux 9.-
Graines torréfiées

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

Croûte aux morilles 26.-

La suggestion du moment (voir ardoise)

Les plats

Jambon de campagne des Bois, moutarde à la BFM 26.-
Frites maison, pâtes fraîches ou riz et légumes frais du maraîcher

Entrecôte de bœuf des Franches-Montagnes 41.50
Frites maison, pâtes fraîches ou riz et légumes frais du maraîcher

- Beurre maison 4.-
- Sauce aux morilles 9.-

La suggestion du moment (voir ardoise)

La suggestion végétarienne du moment (voir ardoise)

Pour les enfants (jusqu'à 13 ans)

Jambon de campagne des Bois 13.-
Frites maison, pâtes fraîches ou riz et légumes frais du maraîcher



Glaces et sorbets maison

Nos glaces maison :

Vanille Bourbon

Fraise

Caramel-Speculoos

Cappuccino-Baileys

Nos sorbets maison :

Abricot du Valais

Chocolat

Citron-combava

Damasson rouge (sans alcool)

1 boule

4.-

Chantilly

1.50

La palette 4 arômes au choix

14.-

Nos coupes :

Jurassienne 2 boules sorbet damasson rouge, Damassine AOP

11.-

Valaisanne 2 boules sorbet abricot, Abricotine

11.-

Colonel 2 boules de sorbet citron-combava, 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 (uniquement pendant les heures de repas)

Cornet à la crème du Taignon 5.-

Mousse chocolat Torino 15.-
Coulis aux fraises

Crème brûlée à la lavande 11.-

Parfait glacé au Damasson rouge 13.-

Meringue crème double de la Chaux-d'Abel 15.-
Glace maison à la vanille Bourbon

Pour les enfants 😊

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



Provenances & Nos amis les Fournisseurs

Provenances :

Bœuf, porc	Franches-Montagnes
Agneau	CH
Poulet	CH
Canard	FR
Truite	Jura
Poisson	Selon arrivage

Nos bouchers :

Boucherie Bilat, Les Bois & Boucherie Sauser, Les Breuleux

Nos fournisseurs régionaux :

Œufs fermiers IP-Suisse	Michael Oppliger, Le Cerneux-Veusil
Œufs de cailles	Matthias Sauser, La Chaux-d'Abel
Chèvre bio	Ferme Cerniéwillers, Les Pommerats
Fromages et yogourts	Pascal Zimmermann, La Chaux-d'Abel
Fromages	F. des Franches-Montagnes, Le Noirmont
Pain viennoiseries et meringues	Au pain d'Antan, Les Emibois
Meringues Mont-Soleil	Anita Steiner, Mont-Soleil
Bricelets et cornets	Mélist'Art, Les Bois
Chocolat, pain et viennoiseries	Parrat, Saignelégier
Gin des Franches-Montagnes	BFM, Saignelégier
Miel du Jura	Claude Frésard, Muriaux
Pommes-de-terre	Fam. Boillat, Muriaux et Fabien Brahier, Lajoux
Salade, légumes et fleurs	Ferme Maligi, Muriaux

Aussi souvent que possible, nos fruits et légumes proviennent des agriculteurs de la région ainsi que de notre verger et potager.