

A midi



- Bouillon
- Bouilli de porc (collet, épaule)
- Salade de carottes cuites
- Salade de racines rouges
- Boudin à la crème grillé
- Purée de pommes
- Choucroute garnie
- Jambon fumé, saucisse d'Ajoie, lard fumé, lard salé frais
- Rôti de porc (faux-filet, collet, épaule) accompagné du jus de déglacage
- Nouilles de ménage ou purée de pomme de terre
- Salade d'endives (scarole) et doucette (mâche)
- Gâteau - biscuit
- Crème au sucre brûlé
- Totché
- Café, damassine, kirsch, prune, pomme



Le soir

- Gelée de ménage
- Salades
- Jambon
- Salades
- Totché
- Café au lait



La célèbre gelée de ménage est servie à midi aux hôtes qui ne resteront pas à souper.

Les restaurateurs proposent un "menu complet" qui s'inspire des repas de midi et du soir décrits ci-dessus.



- Bouillon
- Gelée de ménage
- Boudin à la crème
- Bouilli
- Grillades
- Choucroute garnie
- Rôti
- Totché

Les restaurateurs offrent à leurs clients la possibilité de choisir un menu partiel, chacun n'ayant pas un appétit suffisant pour engloutir autant de bonnes choses. Il faut dire ici, quelques mots au sujet des grillades, qui consistent en atrioux et saucisses à rôtir. On trouve surtout ce plat au menu des restaurants. Par contre, il est servi plus irrégulièrement dans les familles. Des paysannes ajoutées faisaient remarquer à ce propos qu'on fêtait la Saint-Martin avec morceaux de choix et qu'on mangeait les grillades avant le dimanche de la fête. Quant aux rôtis qu'on propose dans certains établissements, ils ne devraient pas figurer sur les tables ce jour-là. Les paysans en ingurgitaient assez au petit déjeuner et ne considéraient pas cette préparation digne d'apparaître à leur grandiose repas de "lai Saint-Maitch'in"