



Brunch

**Retrouvez-nous tous les Dimanches midi et jours fériés
à partir de 11h :**

Brunch fermier à 49 € & Brunch fondue à 35 €

*tout compris (hors vin), 22 € pour les enfants jusqu'à 12 ans,
offert pour les tout petits jusqu'à 3 ans.*

Raclette au feu de bois

Les Mercredis soir, dans la cheminée crépitante

*Raclette Michelin au lait cru, Ardoise de charcuterie artisanale,
pommes de terre en robe des champs, salade verte.*

Tarif 27 €



L'Apéro des Bergers

Planchette Apéro à partager pour 2 personnes 16 €

Croustillants de Reblochon aux noix, Malakoffs

Jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage

Bœuf séché de montagne

Cornichons « Marc »

Apéros de montagne

- Kir au Crémant du Jura (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne*) 8 €
- Jura'Spritz (*Apérol, Crémant du Jura, eau gazeuse*) 9 €
- Chiara's cocktail (*Chambéry blanc, Liqueur de cerise, Crémant du Jura*) 9 €
- Américano from Alps (*Chambéry rouge, Gentiane, Crème de framboise, Perrier*) 9 €
- Cerdon Artisanal et bio 2018 6 €
- Kir vin blanc (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne*) 6 €
- Macvin du Jura Domaine des Marnes Blanches 7 €
- Vieux Pontarlier (*Pastis du Doubs*) 6 €
- Chambéry blanc ou rouge (Vermouth savoyard) 6 €
- Vin de Noix, Vin d'orange 7 €
- Bonal (Gentiane des Alpes) 7 €
- Gentiane des Pères Chartreux 7 €
- Bière artisanale de Grilly L'Échappée Belle (*blanche/blonde/ambree*) 6 €

Jus de fruits/Sodas/Eaux

- Jus de fruits Artisanal (*Pomme, Poire, Abricot, Pêche de vigne, Tomate*) 4 €
- Coca, Coca zéro, Orangina 4 €
- Thé glacé des Alpes 5 €
- Perrier 33 cl 4 €
- Evian, Badoit 75 cl 7 €

Prix nets, Taxes et Service compris



La Carte

Menu du Jour du Mardi au Vendredi au Déjeuner

Entrée/Plat/Dessert	22 €
Entrée/Plat ou Plat Dessert	19 €
Plat du jour seul	17 €

Pour Commencer

Tartine des Bergers au lard et jambon cuit, Raclette Michelin, salade verte	11 €
Calzone de chèvre fermier et jambon cru de Savoie, salade verte	12 €
Planche de charcuterie artisanale, beurre Michelin, cornichons Marc <i>Peut être servie en accompagnement des fondues</i>	15 €
Feuilleté au bleu de Gex et poire au porto, salade verte	13 €
Croustillant de Reblochon et noix, vinaigre de riz au sésame grillé, salade verte	12 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Spécialités au fromage

Fondue Michelin au Comté, Vacherin Fribourgeois, Gruyère, salade verte	24 €
Fondue Michelin à l'ail des ours	25 €
Fondue Michelin aux cèpes	27 €
Fondue Gessienne moitié bleu de Gex/moitié fondue Michelin	25 €
Fondue au chèvre (mélange de fromage frais et affinés)	25 €
Malakoff au Comté fruité Michelin, bœuf séché	22 €
Tartiflette des Bergers au Petit-Saint-Point fermier	25 €
Petit Saint-Point chaud, saucisse de Morteau, robe des champs	26 €
Camembert chaud au Calvados, pommes grenailles et pommes fruit	18 €

Toutes nos spécialités sont accompagnées de salade verte

En accompagnement des fondues :

- *Petit seau de pommes de terre en robe des champs* 3 €
- *Ardoise de charcuterie de montagne (prix par pers)* 7,5 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Moi, je ne mange pas de fromage...

Charbonnade de bœuf, sauces maison, salade mesclun, pommes grenailles 200g de viande par personne - pour 2 personnes minimum <i>A cuire sur la braise de nos braséros de table</i>	26 €
Suprême de volaille de fermier aux morilles, écrasée de pommes de terre	24 €
Croûte jurassienne au vin jaune et morilles, salade verte	19 €
Supplément viande pour Charbonnade 100g	10 €

La dégustation du Maître Affineur

Dégustation de 5 fromages by Daniel Michelin <i>Comté 36 mois, Salers de Haute-Montagne, Vieux Cheddar, Fontina, Etivaz</i>	15 €
--	------

Origine des viandes : Bœuf U.E



Les Gourmandises Maison

Sablé aux myrtilles, double crème Michelin	9 €
Tiramisu della mamma, par notre chef Alberto	8 €
Mousse au chocolat noir Altara 68%, tuile aux amandes	9 €
Baba généreusement imbibé au rhum arrangé, chantilly maison	9 €
Ile flottante aux œufs fermiers	9 €
“I have a swiss dream” by Daniel Michelin <i>Fruits rouges, Meringue, double crème Michelin</i>	9 €
Coupe des moines <i>Glace chartreuse, glace génépi, arrosées de chartreuse verte ou génépi</i>	8 €
Glaces et Sorbets artisanaux, la boule <i>Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Chartreuse, génépi Citron, Framboise, Cassis</i>	4 €
• Arrosée à l'eau de vie ou liqueur	+4 €

Prix nets, Taxes et Service compris



La Carte des Vins

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Les Bulles		
AOC Champagne Roederer brut 1 ^{er}	10 €	70 €
AOC Bugey Montagnieu 2015 Romain Bonnard	7 €	42 €
AOC Cerdon du Bugey 2018 bio artisanal	6 €	42 €
Vins blancs		
<i>Jura/Bugey/Savoie</i>		
AOC Bugey Chardonnay 2018 R. Bonnard	6 €	39 €
AOC Bugey Roussette 2018 R. Bonnard	7 €	44 €
AOC L'Etoile Chardonnay 2015 sous voile Dom. de Montbourgeau		46 €
AOC L'Etoile Savagnin 2016 sous voile Dom de Montbourgeau	8 €	48 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay 2018 G. Fromont bio	39 €	
AOC Côtes du Jura Savagnin 2018 G. Fromont bio		49 €
AOC L'Etoile Vin jaune 2012 sous voile Dom. de Montbourgeau		62 cl 91 €
IGP Coteaux de l'Ain Pinot Gris Domaine de Mucelle	6 €	30 €
AOC Apremont 2018 Clos Saint-André P & S. Ravier		33 €
AOC Chignin 2018 Cuvée des Gueux A. Berlioz bio		39 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 Angels F. Garanjoud	8 €	52 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 Angels F. Garanjoud		Magnum 150 cl 104 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 Raipoupou A. Berlioz bio	8 €	54 €
AOC Chignin-Bergeron 2017 Les Amandiers P & S. Ravier		51 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 P & S. Ravier		48 €
AOC Roussette Marestel 2018 Cave du Prieuré	37,5cl 24 €	48 €
<i>Bourgogne</i>		
AOC Meursault 1er cru goutte d'or 2017 F.Gaunoux		72 €
AOC Macon Perronne 2017 Ramonet		54 €
<i>Duché d'Uzès</i>		
Vin de France Les grains dorés moelleux P. Chabrier	7 €	
<i>Suisse</i>		
AOC Valais Petite Arvine de Sierre 2016 P. Chabrier		51 €

Prix nets, Taxes et Service compris



	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
<u>Vins Rouges</u>		
<i>Jura/Bugey</i>		
AOC Bugey Pinot Noir 2018 R. Bonnard	6 €	36 €
AOC Bugey Gamay 2018 R. Bonnard		36 €
AOC Côtes du Jura Trousseau 2018 G. Fromont bio		46 €
AOC Côtes du Jura Poulsard 2018 Domaine de Montbourgeau		39 €
<i>Savoie</i>		
AOC Vin de Savoie 2018 Cuvée des Gueux A. Berlioz bio	6 €	37 €
AOC Mondeuse 2018 Cuvée Rosa A. Berlioz bio		45 €
AOC Mondeuse 2017 La Belle Violette P&S. Ravier		41 €
AOC Mondeuse Tradition 2018 Cave du Prieuré	7 €	AOC ½ 42 €
Mondeuse Tradition 2018 Cave du Prieuré		37,5 cl 21 €
<i>Vallée du Rhône</i>		
AOC Châteauneuf du Pape Le Télégramme 2017 Dom. du Vieux Télégraphe		58 €
AOC Crozes-Hermitage 2017 Alain Graillot		49 €
AOC Côtes du Rhône Villages 2016 Guigal		36 €
<i>Loire</i>		
AOC Cheverny 2016 bio, nature Domaine Villemade		37 €
<i>Beaujolais</i>		
AOC Morgon 2017 G. Breton bio		59 €
<i>Bourgogne</i>		
AOC Gevrey-Chambertin 2015 Vieilles Vignes Faiveley		72 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Boissons chaudes

Expresso, Café	3 €
Cappuccino, Latte	4 €
Thé Noir, Thé Vert	3 €
Infusion des Pères Chartreux	3 €

Digestifs

Grolle des Bergers (café espresso, Marc du Bugey, Grand-Marnier, Orange, épices)	6 €
Marc du Bugey Bonnard	7 €
Marc de Bourgogne 2008 Gaunoux	13 €
Cognac Hennessy Fine	12 €
Rhum de de Guadeloupe, d'Haïti	8 €
Rhum Zacapa	12 €
Rhum X.O réserve Guyane Pirate	12 €
Whisky Nikka (Japon)	16 €
Bas-Armagnac 1999 Dartidalongue	15 €
Eau de vie des Pères Chartreux de 1944	30 €
Chartreuse Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France	10 €
Chartreuse VEP Verte ou Jaune (Vieillessement Exceptionnellement Prolongé)	18 €
Élixir des Pères Chartreux 1605, Chartreuse 9 ^{ème} Centenaire	12 €
Chartreuse Cuvée du foudre 147	12 €
Génépi Dolin 1821, Génépi Dolin Le Chamois	6 €
Génépi Dolin Cristal, Génépi Dolin blanc 50°, Génépi Dolin Black Peuf	8 €
Génépi l'Ancienne Distillerie des Alpes	6 €
Mont-Corbier Dolin (Hysope, Vulnéraire, Gentiane)	8 €
Suédois Dolin (Myrrhe, Gentiane, Orange)	8 €
Eau de vie Poire, Framboise, Mirabelle, Abricotine, Kirsch, Gratte-cul	9 €
Liqueur de Sapin, Liqueur de Myrtille, Limoncello	6 €

Prix nets, Taxes et Service compris

