

Restaurant Des Bergers

LA CARTE





# 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

## Les Entrées

### Pour Commencer

**Saladine de Petits chèvres marinés à l'huile d'olive vierge aux herbes 11 €/17 €**  
*citron confit, tomate séchée, olives taggiasche*

**Croustillant de Reblochon et noix, vinaigre de riz au sésame grillé 12 €/19 €**  
*salade verte*

**Melon au Jambon cru du Haut-Jura 24 mois d'affinage 12 €**

**Tomates anciennes, burrata, basilic, tapenade, huile d'olive vierge 10 €/18 €**

**Aubergines et tomates confites, copeaux de Parmigiano Reggiano 10 €/18 €**  
*Basilic, olives taggiasche*

**Planche de charcuterie du Haut-Jura, « Maison Grosгурin » 15 €**  
**beurre Michelin, cornichons**  
*Peut être servie en accompagnement des fondues*

# Les Plats

## Spécialités au fromage

**Fondue Michelin au Comté fruité, Vacherin Fribourgeois, Gruyère 24 €**

**Fondue Michelin aux cèpes 27 €**

**Fondue Michelin à la tomate comme en Valais 25 €**

**Fondue Gessienne moitié bleu de Gex/moitié fondue Michelin 25 €**

**Fondue au chèvre (mélange de fromage frais et affinés) 26 €**

**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 €**

**Croziflette des Bergers au Morbier fermier 25 €**

*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 du Haut-Jura (prix par pers) **7,5 €**

## Moi, je ne mange pas de fromage...

**Charbonnade aux 3 viandes, Bœuf, Volaille, Canard 26 €**

saucés maison, pommes grenailles - pour 2 personnes minimum

*A cuire sur la braise de nos braséros de table*

**Suprême de volaille fermier aux morilles 24 €**

*Gratin de pomme de terre au Comté fruité*

**Croûte jurassienne au vin jaune et morilles, salade verte 19 €**

**Filet de bœuf race Montbéliarde grillé 31 €**

*Gratin de pomme de terre*

**Filet de bœuf race Montbéliarde grillé 35 €**

*Sauce aux morilles ou au bleu de Gex*

*Gratin de pomme de terre*

*Origine des viandes : Filet de Bœuf/ France, Canard/France, Volaille/U.E*



# Les Boissons

## 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 €**

## Apéros de montagne

**Kir au Crémant du Jura** (Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne) **8 €**

**Kir vin blanc** (Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne) **6 €**

**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 €**

**Whisky Pur Malt du Jura Bruno Mangin élevé en fût de Macvin** **10 €**

**Whisky Pur Malt du Jura Bruno Mangin élevé en fût de Vin de Paille** **11 €**

**Gin de Chamonix Altitude** **9 €**

**Cerdon Artisanal et bio 2018** **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 ou Vin d'orange** **7 €**

**Bonal** (Gentiane et Quinquina des Alpes) **7 €**

**Gentiane des Pères Chartreux** **7 €**

**Bière artisanale de Grilly L'Échappée Belle** (blanche/blonde/ambree) **6 €**

## Les Vins

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
--	----------------	--------------------

### Vins blancs

Ain/Bugey		
AOC Bugey Chardonnay 2018 R. Bonnard	6 €	39 €
AOC Bugey Roussette 2018 R. Bonnard	7 €	44 €
IGP Coteaux de l'Ain Pinot Gris Domaine de Mucelle	6 €	30 €

Jura		
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 €

Savoie		
AOC Savagnin 2017 Pensées de Noa Chasselas, Altesse, Roussanne Dom. Mercier		44 €
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		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 €
VDP Vin de Paille Domaine Mercier	12 € (37,5cl)	38 €

Bourgogne		
AOC Meursault 1er cru goutte d'or 2017 F.Gaunoux		72 €
AOC Macon Perronne 2017 Ramonet		54 €

Duché d'Uzès		
Vin de France Les grains dorés moelleux P. Chabrier	7 €	

Suisse		
AOC Valais Petite Arvine de Sierre 2016 P. Chabrier		51 €

### Les Bulles

AOC Champagne Roederer brut 1er	10 €	70 €
AOC Bugey Montagnieu 2016 Romain Bonnard	7 €	42 €
AOC Cerdon du Bugey 2018 bio artisanal	6 €	42 €

### Vins Rouges

Jura/Bugey		
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 €

Savoie		
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 1/2)	42 €
Mondeuse Tradition 2018 Cave du Prieuré	(37,5 cl)	21 €

Vallée du Rhône		
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 €

Loire		
AOC Cheverny 2016 bio, nature Domaine Villemade		37 €

Beaujolais		
AOC Morgon 2017 G. Breton bio		59 €

Bourgogne		
AOC Gevrey-Chambertin 2015 Vieilles Vignes Faiveley		72 €

## Boissons chaudes

**Expresso, Café** **3 €**

**Cappuccino, Latte** **4 €**

**Thé Noir, Thé Vert** **3 €**

**Infusion des Pères Chartreux** **3 €**

## Digestifs

**Grolle des Bergers** **6 €**  
(café espresso, Marc du Bugey, Grand-Marnier, Orange, épices)

**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<sup>ème</sup> 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 €**

**Génépi de la dent d'Oche** **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 €**