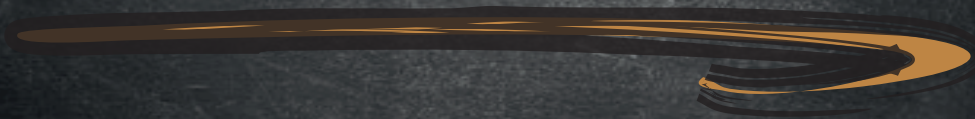


Restaurant Des Bergers

LA CARTE



Brunch

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

Brunch fermier à 49 €

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

Goûter des Bergers

Mercredi, Samedi et Dimanche à partir de 15h

Terrain de Pétanque

Grands espaces

Accès sécurisé par la voie verte

Tartes maison, Crêpes, Coupes glacées
Mais aussi Charcuterie, Fondues, Salades



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 frais et affinés 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 Maison Grosгурin 12 €

Tomates anciennes, burrata, basilic, tapenade, huile d'olive vierge 12 €/22 €

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 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 €

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 Gourmandises Maison

Sablé aux myrtilles, crème Michelin en chantilly 9 €

Tiramisu della mamma, par notre chef Alberto 8 €

Abricots rôtis au romarin, glace au brocciu frais maison 9 €

Tuile croustillante

Baba généreusement imbibé au rhum arrangé, chantilly maison 9 €

Ile flottante aux œufs fermiers, éclats de pralines roses 9 €

“I have a swiss dream” by Daniel Michelin 9 €

Fraises, framboises, Meringue, double crème Michelin

Coupe des moines 8 €

Glace chartreuse, Glace génépy, arrosée de chartreuse verte ou de génépy

Glaces et Sorbets artisanaux, la boule 4 €

Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Chartreuse, génépi

Citron, Framboise

• **Arrosée à l'eau de vie ou liqueur +4 €**



