



## **Nos Artisans de Proximité**

*Fromages, Beurre, Crème : Daniel Michelin - Grilly (01)*  
*Jambon cru, Saucisson : Charcuterie Groscurin - Lelex (01)*  
*Saucisse de Morteau : Salaisons Bouhéret - Morteau (25)*  
*Viande de bœuf séché : Salaisons Thaurin - Champagnole (39)*  
*Pain : Boulangerie Ségnerande - Segny (01)*  
*Fruits et Légumes : Annemasse Primeurs - Annemasse (74)*  
*Miel du Haut-Jura : Eric Picard - Gex (01)*  
*Café : Grain et feuille - Crozet (01)*

## 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.*

## Raclette au feu de bois

**Les Mercredis soir, dans la cheminée crépitante,  
Raclette Michelin au lait cru, Ardoise de charcuterie artisanale,  
Petites patates cuites au foin, salade verte.**

**Tarif 27 €**



# L'Apéro des Bergers

## Planchette Apéro à partager pour 2 personnes 16 €

*Croustillants de Reblochon aux noix, Malakoffs  
Jambon cru et Bœuf séché du Haut-Jura, Cornichons*

### Apéros de montagne

- Apéritif des Bergers (*chambéryzette fraise, Gin, Crémant du Jura*) 9 €
- Kir au Crémant du Jura (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Griotte*) 8 €
- Kir vin blanc (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Griotte*) 6 €
- Jura'Spritz (*Apérol de Savoie, 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 2019 6 €
- Macvin du Jura Domaine des Marnes Blanches 7 €
- Secret de Montbourgeau (Apéritif du Jura) 7 €
- Vin de Paille Domaine Mercier 8 €
- 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/ambrée*) 6 €

### Jus de fruits/Sodas/Eaux

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

Prix nets, Taxes et Service compris



# La Carte

## Pour Commencer

	Entrée/Plat
Aubergines et tomates confites, copeaux de Parmigiano Reggiano <i>Basilic, olives taggiasche</i>	10 €/18 €
Calzone de chèvre fermier et jambon cru de Savoie, salade verte	12 €/23 €
Planche de charcuterie du Haut-Jura Maison Grosgrain beurre Michelin, cornichons <i>Peut être servie en accompagnement des fondues</i>	15 €
Croustillant de Reblochon et noix, vinaigre de riz au sésame grillé <i>Salade verte</i>	12 €/23 €
Velouté de potiron et châtaignes, nuage de beaufort au lard	11 €

Prix nets, Taxes et Service compris



## 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 €
Tartiflette des Bergers au Petit-Saint-Point fermier	25 €
Croziflette des Bergers au Morbier fermier	25 €
Petit Saint-Point chaud, saucisse de Morteau, patates au foin	26 €
Camembert chaud au Calvados, pommes grenailles et pommes fruit	19 €

*Toutes nos spécialités sont accompagnées de salade verte*

*En accompagnement des fondues :*

- *Petit seau de patates cuites au foin* 3 €
- *Ardoise de charcuterie Grosgrin* (prix par pers) 7,5 €

Prix nets, Taxes et Service compris



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

Charbonnade aux 3 viandes, Bœuf, Volaille, Canard sauces maison, pommes grenailles - pour 2 personnes minimum <i>A cuire sur la braise de nos braséros de table</i>	26 €
Suprême de volaille fermière aux morilles <i>Riz sauvage</i>	24 €
Croûte jurassienne au savagnin et morilles, salade verte	19 €
Filet de bœuf race Montbéliarde poêlé <i>Pommes grenailles confites, légumes de saison</i>	31 €
Filet de bœuf race Montbéliarde poêlé <i>Sauce aux morilles ou au roquefort</i> <i>Pommes grenailles confites, légumes de saison</i>	35 €

*Origine des viandes : Filet de Bœuf, Volaille /France*

Prix nets, Taxes et Service compris



## Les Gourmandises Maison

Sablé aux myrtilles, double crème Michelin	9 €
Tiramisu della mamma, par notre chef Alberto	8 €
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille, spéculoos, chantilly maison	9 €
Baba généreusement imbibé au rhum arrangé, chantilly maison	9 €
Ile flottante aux œufs fermiers, éclats de pralines roses	9 €
"I have a swiss dream" <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 €
Coupe Agrumes <i>Sorbet citron, Sorbet mandarine arrosés de liqueur au citron de Menton de la distillerie Gessienne</i>	8 €
Glaces et Sorbets artisanaux, la boule <i>Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Chartreuse, génépi Citron, Framboise, Mandarine</i>	4 €

## La Carte des Vins

Prix nets, Taxes et Service compris



	<b>Verre 12 cl</b>	<b>Bouteille 75 cl</b>
<b>Les Bulles</b>		
AOC Champagne Deutz brut Classic	10 €	75 €
AOC Bugey Montagnieu 2017 Romain Bonnard	7 €	42 €
AOC Cerdon du Bugey 2019 bio artisanal	7 €	42 €
<b>Vins blancs</b>		
<i>Bugey/ Jura/ Savoie</i>		
AOC Bugey Chardonnay 2018 R. Bonnard	6 €	39 €
AOC Bugey Roussette 2018 R. Bonnard		44 €
AOC L'Etoile Chardonnay 2015 sous voile Dom. de Montbourgeau	8 €	48 €
AOC L'Etoile Savagnin 2016 sous voile Dom de Montbourgeau		48 €
AOC L'Etoile Chardonnay La chaux 2018 Dom de Montbourgeau		39 €
AOC Côtes du Jura Savagnin 2018 G. Fromont bio		49 €
AOC L'Etoile Vin jaune 2012 Dom. de Montbourgeau	(8 cl) 12 €	
AOC Savoie Chasselas, Altesse, Roussanne 2017 Pensées de Noa Dom. Mercier		44 €
IGP Allobroges Chasselas 2019 « Un Matin face au lac » Les Vignes de Paradis D. Lucas bio		53 €
IGP Allobroges Sauvignon 2019 Les Vignes de Paradis D. Lucas bio		55 €
IGP Allobroges Chenin 2019 Les Vignes de Paradis D. Lucas bio		54 €
AOC Apremont 2018 Clos Saint-André P & S. Ravier	6 €	33 €
AOC Apremont 2019 P & S. Ravier	(37,5cl) 17 €	
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		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 €
AOC Roussette Marestel 2017 La Favresse Vieilles Vignes Cave du Prieuré		55 €
VDF Vin de Paille Domaine Mercier		(37,5cl) 38 €
<i>Bourgogne</i>		
AOC Meursault 1er cru goutte d'or 2017 F.Gaunoux		72 €
AOC Macon Villages Les Sardines 2017 R. Denogent		54 €
<i>Duché d'Uzès</i>		
Vin de France Les grains dorés moelleux P. Chabrier	7 €	
<i>Suisse</i>		
AOC Petite Arvine Les Seyes 2018 Cave des Amandiers A. Delétraz		75 €

Prix nets, Taxes et Service compris





	<b>Verre 12 cl</b>	<b>Bouteille 75 cl</b>
<b>Vins Rosés</b>		
AOC Coteaux d'Aix 2019 Domaine Fredavelle	5 €	31 €
AOC Coteaux d'Aix 2019 Domaine Fredavelle		(50cl) 21 €
AOC Bandol 2019 Château Romassan Domaine Ott		49 €
<b>Vins Rouges</b>		
<i>Bugey/ Jura/ Savoie</i>		
AOC Bugey Pinot Noir 2018 R. Bonnard		36 €
AOC Bugey Gamay 2018 R. Bonnard	6 €	36 €
AOC Côtes du Jura Trousseau 2018 G. Fromont bio		46 €
AOC Côtes du Jura Poulsard 2018 Domaine de Montbourgeau		39 €
AOC Savoie Cuvée des Gueux 2018 A. Berlioz bio		37 €
AOC Savoie Pinot Noir 2019 Et Pourquoi Pas... D. Lucas bio		51 €
AOC Savoie Pinot Noir 2017 La Bigarelle Fût de chêne P&S. Ravier		41 €
AOC Savoie Mondeuse 2018 Cuvée Rosa A. Berlioz bio		45 €
AOC Savoie Mondeuse 2017 La Belle Violette P&S. Ravier	7 €	41 €
AOC Savoie Mondeuse Tradition 2018 Cave du Prieuré		42 €
AOC Savoie Mondeuse Tradition 2018 Cave du Prieuré		(37,5cl) 21 €
<i>Vallée du Rhône</i>		
AOC Châteauneuf du Pape Haute-Pierre 2017 Delas		59 €
AOC Châteauneuf du Pape Le Télégramme 2017 Dom. du Vieux Télégraphe		65 €
AOC Crozes-Hermitage 2017 Alain Graillot		55 €
AOC Crozes-Hermitage 2018 Les Launes Delas		45 €
AOC Saint-Joseph 2017 François de Tournon Delas		51 €
AOC Saint-Joseph 2019 Les Challeys Delas		(37,5cl) 23 €
AOC Côtes du Rhône Villages Saint-Esprit 2018 Delas	5 €	29 €
AOC Côtes du Rhône Villages 2016 Guigal		36 €
<i>Beaujolais</i>		
AOC Morgon 2017 G. Breton bio		59 €
<i>Bourgogne</i>		
AOC Gevrey-Chambertin 2014 Vieilles Vignes Faiveley		72 €
<i>Suisse</i>		
AOC Valais Syrah 2017 Cave des Amandiers A. Delétraz		79 €
AOC Humagne 2017 Cave des Amandiers A. Delétraz		75 €
AOC Cornalin de Fully 2018 Cave des Amandiers A. Delétraz		85 €

Prix nets, Taxes et Service compris



## Boissons chaudes

Expresso, Café	3 €
Cappuccino, Latte	4 €
Thé Noir, Thé Vert	3 €
Tisane des Pères Chartreux l'Originale (Menthe, Tilleul, Verveine, Fleur et Feuille d'oranger)	3 €
Tisane des Pères Chartreux Frère Laurent (Mélisse, Menthe poivrée, Genièvre, Fenouil, Carvi, Anis)	3 €

## Digestifs 4cl

Grolle des Bergers ( <i>café espresso, Marc du Bugey, Grand-Marnier, agrumes, épices</i> )	6 €
Marc du Bugey Bonnard	6 €
Marc de Bourgogne 2008 Gaunoux	13 €
Cognac Hennessy Fine	12 €
Rhum d'Haïti	8 €
Rhum Zacapa, 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 ( <i>Vieillessement Exceptionnellement Prolongé</i> )	18 €
Chartreuse Elixir 69°	(2cl) 7 €
Chartreuse Cuvée 1605 des Pères Chartreux, Chartreuse 9 <sup>ème</sup> Centenaire	12 €
Chartreuse Cuvée du foudre 147	12 €
Génépi Abrupt des Pères Chartreux	7 €
Génépi Distillerie Gessienne	7 €
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, Génépi de la dent d'Oche	6 €
Citron de Menton, Menthe Poivrée, Badiane, Verveine, Framboise Distillerie Gessienne	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

