

RESTAURANT DES BERGERS

En cette période exceptionnelle pour tous, nous souhaitons garder ce lien avec vous en contribuant à vous faire passer des moments de convivialité chez vous, à la maison.

Nous avons préparé une carte à emporter ou en livraison du vendredi au dimanche. Ainsi vous pouvez profiter de vos spécialités préférées ou du brunch fermier !

VOS REPAS

Vendredi soir

Samedi midi & soir - Carte ou Brunch

COMMANDES

Par téléphone : [+33 9 67 46 46 73](tel:+33967464673)

La carte : au plus tard avant 17h

Brunch : à commander la veille avant 20h

A EMPORTER

Vous pouvez retirer vos commandes sur place de 17h à 20h

Vous pouvez retirer brunch de 10h à 12h

LIVRAISONS

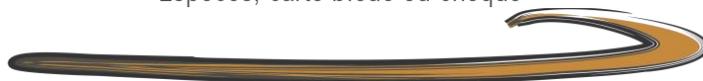
Livraison dans le Pays de Gex de 18h à 20h30 pour un minimum de 50 €

Communes de Grilly, Mourex, Sauvigny, Divonne-les-bains, Tutegnay – livraison offerte.

Autres communes forfait livraison 10 €

PAIEMENT

Espèces, carte bleue ou chèque



Les Bergers à l'emporter

Les Entrées

- Charcuterie artisanale du Haut- Jura Maison Grosgurin, beurre fermier, cornichons - **12 €**
- Velouté de potiron, châtaignes, croûtons, Comté 16 mois râpé - **9 €**
- Salade de lentilles de Sauvigny, saucisse de Morteau, bleu de Gex - **10 €**

Spécialités des Bergers

- Tartiflette des Bergers au Petit-Saint-Point fermier, salade verte - **21 €**
- Croziflette des Bergers au Morbier fermier, salade verte - **21 €**
- Malakoff au Comté fruité, bœuf séché artisanal, salade verte - **19 €**
- Croustillants de reblochon aux noix, vinaigre de riz au sésame, salade verte - **21€**
- Filet de volaille aux morilles, écrasé de pommes de terre au beurre fermier - **21€**
- Plateau de 3 viandes pour pierrade (bœuf, canard, volaille), pommes grenailles confites, sauces maison - **23 €** / par pers

Gourmandises maison

- Ile flottante, crème anglaise, pralines roses - **6 €**
- Tiramisu comme le faisait Alberto - **6 €**
- Mousse au chocolat Toblerone - **6 €**
- "I have a swiss dream", meringue, fruits rouges, crème double du Jura - **6 €**

BRUNCH DES BERGERS

25 € par personne/ minimum 2 personnes

Viennoiseries / Petit-Déjeuner

- Brioches aux pralines
- Pancakes au sirop d'érable
- Confiture artisanale
- Beurre fermier
- Pain frais

Boissons

- Jus d'orange frais pressé 25cl
- Jus de pomme bio 25cl

Brunch froid salé

- Saumon fumé /citron
- Wrap façon cocktail de crevettes
- Quiche lorraine
- Œuf brouillé/bacon
- Charcuterie artisanale du haut-jura maison Grosгурin, cornichons
- Assortiment de fromage by Michelin

Brunch sucré

- Salade de fruits frais
- Tartelette du dimanche
- Yaourt fermier/ granola maison

La Cave des Bergers à emporter

Les Bulles 75 cl

- Champagne Deutz brut classic 50 €
- Montagnieu du Bugey 2017 Romain Bonnard 25 €
- Cerdon Bio et artisanal 2019 Renardat Fache 25 €

Vins Blancs 75 cl

- Chardonnay du Jura La Chaux 2018 Domaine de Montbourgeau 22 €
- Apremont Saint-André 2018 Philippe Ravier 18 €
- Chignin-Bergeron Angels 2018 Frédéric Garanjou 29 €

Vins Rouges 75 cl

- Pinot Noir du Bugey Les Gravelles 2019 Romain Bonnard 18 €
- Côtes du Rhône Villages Saint-Esprit 2018 Delas 15 €
- Gevrey-Chambertin vieilles vignes 2016 Faiveley 48 €
- Chateauneuf du Pape 2017 Le Télégramme Domaine du Vieux Télégraphe



Philippe Standaert
Meilleur Ouvrier de France