

MENU

NOS PLATS MAISON

1. Malakoff balls au comté fruité, crispy de lard Les 5 10 €/ Les 10 18 €
2. Salade jurassienne (comté, lard, croûtons, œuf, tomate, salade verte) 6 €
3. Croustillants de reblochon aux noix, vinaigre de riz au sésame (4 pièces) 7,50 €
4. Wrap'raclette, jambon et champignons bios 9 €
5. Berger's Burger (steak haché frais, oignons confits, cheddar fondu, lard frit, tomate, laitue, sauce Bergers, pommes grenailles confites) 13 €
6. Tartiflette des Bergers au petit Saint-Point du Haut-Doabs 12 €
7. Croziflette des Bergers au Morbier 12 €
8. Hot-dog vaudois à la saucisse de veau (oignons confits, pommes grenailles confites) 10 €
9. Double croque-monsieur au comté, jambon aux herbes des Bauges 11 €

GOURMANDISES 100% MAISON

1. Ile flottante aux pralines roses 5 €
2. Dessert du jour 5 €
3. Mousse au chocolat noir Altara 68% 5 €
4. Gaufre chaude au sucre ou Nutella 4/5 €
5. Sablé aux myrtilles des Bergers 5 €

PHILIPPE
STANDAERT
MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

Nos recettes sont élaborées avec les fromages de la fromagerie Daniel Michelin à Grilly

— SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES —