

Brunch

Retrouvez-nous tous les Dimanches midi 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.*

Nos Artisans de Proximité

Fromages, Beurre, Crème : Daniel Michelin - Grilly (01)

Charcuterie : Salaisons Thaurin - Pont d'Héry (39)

Saucisse de Morteau : Salaisons Bouhéret - Morteau (25)

Viande de bœuf séché : Salaisons Thaurin - Champagnole (39)

Pain : Boulangerie Ségnerande - Segny (01)

Fruits et Légumes : Annemasse Primeur – Gaillard (74)

Miel du Haut-Jura : Eric Picard - Gex (01)

Café : Grain et feuille - Crozet (01)



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*

Les Bulles 15 cl

- Champagne Deutz brut Classic 10 €
- Montagnieu brut 2017 Méthode Traditionnelle R. Bonnard 7 €
- Cerdon Artisanal et bio 2019 Renardat-Fache 6 €

Apéros de montagne

- Apéritif des Bergers (*chambéryzette, coulis de 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, liqueur de framboise, Perrier*) 9 €
- Whisky Pur Malt du Jura Bruno Mangin élevé en fût de Macvin 10 €
- Whisky Single Malt du Jura Bruno Mangin élevé en fût de Vin de Paille 11 €
- Whisky Single Malt du Jura Prohibition élevé en fût de Trousseau 15 €
- D'Gin Jura, Gin de Chamonix Altitude, Vodka Jurask'aya 9 €
- Macvin du Jura Domaine de Montbourgeau 7 €
- Secret de Montbourgeau 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*), 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 €
- Jura-cola, Coca-cola, Coca zéro, Orangina, limonade, Perrier 4 €
- Thé glacé des Alpes, Limonade Myrtille 5 €
- Evian, Badoit 75 cl 7 €

Prix nets, Taxes et Service compris



La Carte

Pour Commencer

Entrée/Plat

| | |
|--|-----------|
| Bonbon de chèvre du Bugey noix pistache et sarrasin <i>Salade verte, vinaigrette à l'huile de noisette bio</i> | 11 €/17 € |
| Croustillant de Reblochon et noix, Jambon cru <i>salade verte</i> | 12 €/23 € |
| Tomates anciennes, burrata, pesto à l'huile d'olive bio | 12 €/22 € |
| Aubergines et tomates confites, copeaux de Parmigiano Reggiano <i>Basilic, olives taggiasche</i> | 10 €/18 € |
| Planche de charcuterie du Jura beurre Michelin, pickles maison <i>Peut être servie en accompagnement des fondues</i> | 15 € |

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) | 27 € |
| Malakoff au Comté fruité Michelin, bœuf séché | 22 € |
| Petit Saint-Point chaud, saucisse de Morteau, patates cuites au foin | 26 € |
| Croziflette des Bergers au Morbier fermier | 25 € |
| Raclette de nos caves, charcuterie du Jura, patates cuites au foin <i>Sélection de raclettes selon leur affinage par Daniel Michelin</i> | 27 € |

Toutes nos spécialités sont accompagnées de salade verte

En accompagnement des fondues :

- *Petit seau de patates cuites au foin* 3 €
- *Ardoise de charcuterie du Jura (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> | 29 € |
| Suprême de volaille au vin jaune et morilles <i>Pâtes fraîches</i> | 28 € |
| Croûte jurassienne au vin jaune et morilles, salade verte <i>Bœuf séché</i> | 22 € |
| Filet de bœuf race Montbéliarde grillé <i>Pommes grenailles confites</i> | 32 € |
| Filet de bœuf race Montbéliarde grillé <i>Sauce aux morilles ou au bleu de Gex</i> <i>Pommes grenailles confites</i> | 37 € |

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

Prix nets, Taxes et Service compris



Les Gourmandises Maison

| | |
|--|------|
| Sablé aux myrtilles, mascarpone à la vanille | 9 € |
| Crumble noisettes aux abricots rôtis au miel du Haut-Jura <i>Glace pistache</i> | 9 € |
| Baba généreusement imbibé au rhum arrangé, mascarpone à la vanille | 9 € |
| Iles flottantes 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, arrosée de chartreuse verte ou de 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,</i> | 4 € |
| • Arrosée à l'eau de vie ou liqueur | +4 € |

Prix nets, Taxes et Service compris



La Carte des Vins

Vins au verre 12 cl

Blancs

| | |
|---|-------------|
| AOC Savoie Apremont 2019 Cuvée Nicolas Domaine Jean Masson | 6 € |
| AOC Bugey Chardonnay 2019 R. Bonnard | 6 € |
| AOC L'Etoile Chardonnay 2015 sous voile Domaine de Montbourgeau | 8 € |
| AOC L'Etoile Vin jaune 2012 Domaine de Montbourgeau | (8 cl) 12 € |
| AOC Chignin-Bergeron 2018 Angels F. Garanjoud | 8 € |
| Vin de France du duché d'Uzès Les Grains Dorés moelleux P. Chabrier | 7 € |
| Vin de Table Vin de Paille Domaine Mercier | (8 cl) 12 € |

Rosé

| | |
|---|-----|
| AOC Coteaux d'Aix 2019 Domaine Fredavelle | 5 € |
|---|-----|

Rouges

| | |
|---|-----|
| AOC Bugey Gamay 2018 R. Bonnard | 6 € |
| AOC Savoie Mondeuse Tradition 2018 Cave du Prieuré | 7 € |
| AOC Côtes du Rhône Villages Saint-Esprit 2018 Delas | 5 € |

**1/2 Bouteille
37,5 cl**

**Bouteille
75 cl**

Les Bulles

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| AOC Champagne Deutz brut Classic | 38 € | 75 € |
| AOC Champagne Roederer brut premier | | 70 € |
| AOC Bugey Montagnieu 2017 R. Bonnard | | 44 € |

Vins blancs

Bugey

| | |
|---|------|
| AOC Bugey Chardonnay 2019 R. Bonnard | 39 € |
| AOC Bugey Roussette de Montagnieu 2018 R. Bonnard | 44 € |

Jura

| | |
|---|------|
| AOC L'Etoile Chardonnay 2015 sous voile Domaine de Montbourgeau | 48 € |
| AOC L'Etoile Savagnin 2016 sous voile Domaine de Montbourgeau | 48 € |
| AOC L'Etoile Chardonnay La chaux 2018 Domaine de Montbourgeau | 39 € |
| AOC Côtes du Jura Chardonnay 2018 Domaine des Marnes Blanches bio | 39 € |
| AOC Côtes du Jura Savagnin 2018 Domaine des Marnes Blanches bio | 49 € |
| AOC Savoie Jacquère 2018 Cave du Prieuré | 29 € |
| AOC Savoie Chasselas, Altesse, Roussanne 2017 Pensées de Noa Dom. Mercier | 44 € |
| AOC L'Etoile Vin jaune 2012 Domaine de Montbourgeau | 84 € |

Prix nets, Taxes et Service compris



**½ Bouteille
37,5 cl**

**Bouteille
75 cl**

Savoie

| | | |
|---|-----------------|-------|
| AOC Savoie Chasselas, Altesse, Roussanne 2017 Pensées de Noa Domaine 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 2019 Cuvée Nicolas Domaine Masson | | 33 € |
| AOC Apremont 2019 La Déchirée Domaine Masson | | 39 € |
| AOC Apremont 2019 Cœur d'Apremont Domaine Masson | | 45 € |
| AOC Apremont 2018 Mes Kouilles Domaine Masson | | 67 € |
| AOC Apremont 2018 Clos Saint-André P & S. Ravier | | 33 € |
| AOC Apremont 2019 P & S. Ravier | 17 € | |
| 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 Raipoumpou A. Berlioz bio | | 54 € |
| AOC Chignin-Bergeron 2017 Les Amandiers P & S. Ravier | | 51 € |
| AOC Chignin-Bergeron 2018 P & S. Ravier | | 48 € |
| AOC Roussette 2019 Domaine Masson | | 45 € |
| AOC Roussette Marestel 2018 Cave du Prieuré | 24 € | 48 € |
| AOC Roussette Marestel 2017 La Favresse Vieilles Vignes Cave du Prieuré | | 55 € |

Bourgogne

| | | |
|--|--|------|
| AOC Meursault 1er cru Goutte d'or 2017 F.Gaunoux | | 72 € |
| AOC Macon Villages Les Sardines 2017 R. Denogent | | 54 € |

Côtes du Rhône

| | | |
|--|--|------|
| AOC Ventoux 2020 Le Secret Château La Croix des Pins bio | | 33 € |
|--|--|------|

Suisse

| | | |
|---|--|------|
| AOC Petite Arvine Les Seyes 2018 Cave des Amandiers A. Delétraz | | 75 € |
|---|--|------|

Prix nets, Taxes et Service compris



1/2 Bouteille
37,5 cl

Bouteille
75 cl

Vins Rosés

| | |
|--|------|
| AOC Coteaux d'Aix 2019 Domaine Fredavelle | 31 € |
| AOC Bandol 2019 Château Romassan Domaine Ott | 49 € |

Vins Rouges

Bugey

| | |
|--------------------------------------|------|
| AOC Bugey Pinot Noir 2019 R. Bonnard | 36 € |
| AOC Bugey Gamay 2018 R. Bonnard | 36 € |

Jura

| | |
|---|------|
| AOC Côtes du Jura Trousseau 2018 G. Fromont bio | 46 € |
| AOC Côtes du Jura Poulsard 2018 Domaine de Montbourgeau | 39 € |

Savoie

| | |
|--|------|
| 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 | 41 € |
| AOC Savoie Mondeuse Tradition 2018 Cave du Prieuré | 42 € |

Vallée du Rhône

| | |
|--|------|
| AOC Châteauneuf du Pape Le Télégramme 2017 Domaine du Vieux Télégraphe | 65 € |
| AOC Gigondas Le Parpaillon 2017 Château La Croix des Pins bio | 54 € |
| AOC Crozes-Hermitage 2017 Alain Graillot | 55 € |
| AOC Saint-Joseph 2017 François de Tournon Delas | 51 € |
| AOC Saint-Joseph 2019 Les Challeys Delas | 23 € |
| AOC Ventoux 2019 La Tête à l'envers Château La Croix des Pins bio/naturel sans sulfite | 44 € |
| AOC Côtes du Rhône Villages Saint-Esprit 2018 Delas | 29 € |

Bourgogne

| | |
|---|------|
| AOC Gevrey-Chambertin 2015 Vieilles Vignes Faiveley | 72 € |
|---|------|

Suisse

| | |
|---|------|
| AOC Valais Syrah 2017 Cave des Amandiers A. Delétraz | 75 € |
| AOC Humagne 2017 Cave des Amandiers A. Delétraz | 79 € |
| 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 expresso, Marc du Bugey, Grand-Marnier, agrumes, épices</i>) | 6 € |
| Marc du Bugey Bonnard | 6 € |
| Marc de Bourgogne 2008 Gaunoux, Marc de Vin de Paille 50° | 13 € |
| Fine de rouge du Jura | 8 € |
| Cognac Meukow XO | 15 € |
| Rhum d'Haïti | 8 € |
| Rhum Zacapa, Jura'Rhum | 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, Chartreuse 9 ^{ème} 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 € |
| Distillerie Gessienne : Citron de Menton, Menthe Poivrée, Badiane, Verveine, Framboise | 8 € |
| Suédois Dolin (Myrrhe, Gentiane, Orange) | 8 € |
| Eaux de vie : Poire, Framboise, Mirabelle, Abricotine, Kirsch, Gratte-cul | 9 € |
| Liqueur de Sapin, Liqueur de Myrtille, Limoncello | 6 € |

Prix nets, Taxes et Service compris

