



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.*

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 €

Nos Artisans de Proximité

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

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

Saucisse de Morteau : Salaisons Bouhéret - Morteau (25)

Pain : Boulangerie Ségnerande - Segny (01)

Fruits et Légumes : Annemasse Primeur - Gaillard (74)

Salades : La ferme Aquaponique - Versonnex (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 12 cl

- Champagne Deutz brut Classic 10 €
- Montagnieu brut 2018 Méthode Traditionnelle Romain Bonnard 7 €

Apéros de montagne

- Apéritif des Bergers (*Chambéryzette, coulis de fraise, Gin, Crémant du Jura*) 9 €
- Jura'Spritz (*Apérol de Savoie, Crémant du Jura, Perrier*) 9 €
- Chiara's cocktail (*Chambéry blanc, Liqueur de cerise, 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 €
- 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 Pro\$hibition élevé en fût de Trousseau 15 €
- Whisky Single Malt du Jura Pro\$hibition élevé en fût de Vin Jaune 15 €
- D'Gin Jura, Gin de Chamonix Altitude, Vodka Jurask'aya 9 €
- Macvin du Jura Domaine de Montbourgeau 7 €
- Secret de Montbourgeau (*Macvin doux*) 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 fruit Artisanal (*Pomme, Poire, Abricot, Pêche de vigne, Tomate*) 4 €
- Jura-cola, Coca-cola, Coca zéro, Orangina, limonade, Perrier 4 €
- Thé glacé des Alpes bio, Limonade Myrtille bio 5 €
- Bière sans Alcool 5 €
- Evian, Badoit 75 cl 6 €

Prix nets, Taxes et Service compris



La Carte

Pour Commencer

Bonbon de chèvre du Bugey, noix, pistache et sarrasin <i>Salade verte, vinaigrette à l'huile de noisette bio</i>	11 €
Croustillant de Reblochon et noix, Jambon cru <i>salade verte</i>	12 €
Deux œufs cocotte bio aux truffes <i>Pain brioché au beurre de truffes</i>	15 €
Velouté de potiron aux truffes <i>Feuilleté aux graines et Comté fruité</i>	15 €
Planche de charcuterie du Jura beurre Michelin, cornichons <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 Michelin aux truffes	32 €
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 €
Tartiflette des Bergers au Petit-Saint-Point fermier	25 €
Gratin de macaroni aux truffes, Jambon blanc et vieux parmesan	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 Filet de bœuf, Blanc de volaille, Magret de 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>Gratin savoyard au beaufort</i>	28 €
Croûte jurassienne au vin jaune et morilles, salade verte <i>Bœuf séché</i>	22 €
Filet de bœuf race Montbéliarde grillé <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	32 €
Filet de bœuf race Montbéliarde grillé <i>Sauce aux morilles ou au bleu de Gex</i> <i>Gratin savoyard au beaufort</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 €
Profiteroles au chocolat noir intense <i>Glace vanille maison, mascarpone comme une chantilly</i>	9 €
Baba généreusement imbibé au rhum arrangé <i>Mascarpone comme une chantilly</i>	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 ou liqueur de mandarine 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 €
Arrosée à l'eau de vie ou liqueur	+4 €

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 €
Grolle des Bergers (<i>café expresso, Marc du Bugey, Grand-Marnier, agrumes, épices</i>)	6 €

Prix nets, Taxes et Service compris



La Carte des Vins

Vins au verre 12 cl

Blancs

IGP Coteaux de l'Ain Chasselas 2020 Domaine de Mucelle bio	5 €
AOC Bugey Chardonnay 2020 Romain Bonnard bio	6 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 « Angels » Frédéric Garanjoud	8 €
AOC L'Etoile Savagnin 2016 sous voile Domaine de Montbourgeau	8 €
AOC L'Etoile Vin jaune 2014 Domaine de Montbourgeau	(8 cl) 12 €
Vin de Table La Douceur de Mucelle Pinot Gris Vendanges Tardives Domaine de Mucelle bio	(8 cl) 7 €
Vin de Table Vin de Paille Domaine Mercier	(8 cl) 12 €

Rosé

AOC Côtes de Provence 2020 « Ultimate Up »	6 €
--	-----

Rouges

IGP Coteaux de l'Ain Pinot Noir 2020 Domaine de Mucelle bio	6 €
AOC Savoie Mondeuse Tradition 2018 Cave du Prieuré	7 €
AOC Ventoux 2019 « La Tête à l'envers » Château La Croix des Pins bio/naturel sans sulfite	8 €

**½ Bouteille
37,5 cl**

**Bouteille
75 cl**

Les Bulles

AOC Champagne Deutz brut Classic	38 €	75 €
AOC Champagne Deutz brut Classic Magnum 150 cl		150 €
AOC Champagne Dom Pérignon 2010		310 €
AOC Bugey Montagnieu 2018 Romain Bonnard		44 €

Vins Rosés

AOC Coteaux d'Aix 2019 Domaine Fredavelle	29 €
AOC Côtes de Provence 2020 « Ultimate Up »	35 €
AOC Bandol 2019 « Château Romassan » Domaine Ott	55 €

Prix nets, Taxes et Service compris



1/2 Bouteille
37,5 cl

Bouteille
75 cl

Vins blancs

Bugey

IGP Coteaux de l'Ain Chasselas 2020 Domaine de Mucelle bio	29 €
IGP Coteaux de l'Ain Altesse 2020 Domaine de Mucelle bio	35 €
AOC Bugey Chardonnay 2020 Romain Bonnard bio	39 €
AOC Bugey Roussette de Montagnieu 2018 Romain Bonnard bio	44 €

Jura

AOC L'Etoile Chardonnay 2017 sous voile Domaine de Montbourgeau	48 €
AOC L'Etoile Savagnin 2016 sous voile Domaine de Montbourgeau	48 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay «La Grande Chaude» 2018 Domaine Grand	39 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay «Les Molates 2018» Domaine des Marnes Blanches bio	39 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay «En Quatre vis» 2019 Domaine des Marnes Blanches bio	49 €
AOC Côtes du Jura Savagnin «Aux Bois» 2019 Domaine des Marnes Blanches bio	56 €
AOC L'Etoile Vin de Paille 2017 Domaine de Montbourgeau	62 €
AOC L'Etoile Vin jaune 2014 Domaine de Montbourgeau	84 €

Savoie

AOC Savoie Chasselas, Altesse, Roussanne 2017 «Pensées de Noa» Domaine Mercier	44 €
AOC Savoie Crépy 2019 «La Nature de Chasselas» Domaine Mercier bio	41 €
IGP Allobroges Chasselas 2019 «Un Matin face au lac» Les Vignes de Paradis Dominique Lucas bio	53 €
IGP Allobroges Sauvignon 2019 Les Vignes de Paradis Dominique Lucas bio	55 €
IGP Allobroges Chenin 2019 Les Vignes de Paradis Dominique Lucas bio	54 €
IGP Allobroges Jacquère, Chardonnay, Mondeuse blanche 2020 «Argile» Domaine des Ardoisières bio	55 €
AOC Apremont 2019 «Cuvée Nicolas» Jean-Claude Masson	33 €
AOC Apremont 2019 «La Déchirée» Jean-Claude Masson	39 €
AOC Apremont 2019 «Cœur d'Apremont» Jean-Claude Masson	45 €
AOC Apremont 2018 «Mé Kouilles» Jean-Claude Masson	77 €
AOC Apremont 2018 «Clos Saint-André» Philippe Ravier	33 €
AOC Chignin 2020 «Cuvée des Gueux» Adrien Berlioz bio	39 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 «Angels» Frédéric Garanjou	52 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 «Raipoumpou» Adrien Berlioz bio	54 €
AOC Chignin-Bergeron 2019 «Albinium» Adrien Berlioz bio	62 €
AOC Chignin-Bergeron 2017 «Les Amandiers» Philippe Ravier	51 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 Philippe Ravier	48 €
AOC Roussette 2020 Thomas Blard	41 €
AOC Roussette 2019 «Cuvée Exceptionnelle» Jean-Claude Masson	45 €

Prix nets, Taxes et Service compris



AOC Roussette Marestel 2018 Cave du Prieuré	24 €	48 €
AOC Roussette Marestel 2017 «La Favresse» Vieilles Vignes Cave du Prieuré		55 €
Bourgogne		
AOC Meursault 2017 «1er cru Goutte d'or» François Gaunoux		72 €
AOC Côte de Beaune 2018 «1 ^{er} Cru Clos des Mouches» Joseph Drouhin		210 €
AOC Rully 2017 «Plante Moraine» Domaine Rois Mages		48 €
AOC Chablis 2019 Domaine Christophe et fils	23 € (2018)	39 €
Côtes du Rhône		
AOC Ventoux 2020 «Le Secret» Château La Croix des Pins bio		33 €
AOC Condrieu 2015 Coteaux de Vernon Verney		195 €
AOC Château Grillet 2013		460 €
VDP des Baux de Provence 2019 Domaine de Trevallon Eloi Dürrbach		135 €
Loire		
AOC Pouilly Fumé 2018 «Blanc fumé» Dagueneau		115 €
AOC Pouilly Fumé 2016 «Pur Sang» Dagueneau		225 €
AOC Pouilly Fumé 2018 «Baron de L» De Ladoucette		140 €
Suisse		
AOC Petite Arvine «Les Seyes» 2018 Cave des Amandiers Alexandre Delétraz		75 €

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

**Bouteille
75 cl**

Vins Rouges

Ain/Bugey

IGP Coteaux de l'Ain Pinot Noir 2020 Domaine de Mucelle bio		35 €
AOC Bugey Gamay 2018 Romain Bonnard bio		36 €
AOC Bugey Pinot Noir 2019 Romain Bonnard bio		36 €
AOC Bugey Mondeuse de Montagnieu 2018 Romain Bonnard bio		39 €

Jura

AOC Côtes du Jura Trousseau 2019 Domaine des Marnes Blanches bio		46 €
AOC Côtes du Jura Poulsard 2018 Domaine de Montbourgeau		39 €

Savoie

IGP Vin des Allobroges 2020 «Silice» Maison des Ardoisières bio		35 €
AOC Savoie 2018 «Cuvée des Gueux» Adrien Berlioz bio		37 €
AOC Savoie Pinot Noir 2019 «Et Pourquoi Pas...» Dominique Lucas bio		51 €
AOC Savoie Mondeuse 2019 «Cuvée Rosa» Adrien Berlioz bio		45 €
AOC Savoie Mondeuse «Compostelle» 2018 Fût de chêne Cave du Prieuré		43 €
AOC Savoie Mondeuse «Tradition» 2018 Cave du Prieuré	19 €	38 €

Prix nets, Taxes et Service compris



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

**Bouteille
75 cl**

Vallée du Rhône

AOC Châteauneuf du Pape 2019 «Télégramme» Domaine du Vieux Télégraphe		65 €
AOC Châteauneuf du Pape 2014 «Vieux Télégraphe» Domaine du Vieux Télégraphe		225 €
AOC Châteauneuf du Pape 2018 «Vieux Télégraphe»	60 €	
AOC Châteauneuf du Pape 2018 «Tradition» Yannick Féraud		85 €
AOC Châteauneuf du Pape 2018 «Grains Bleus» Yannick Féraud		215 €
AOC Châteauneuf du Pape 2018 Château de Beaucastel Famille Perrin		180 €
AOC Gigondas 2017 «Le Parpaillon» Château La Croix des Pins bio		54 €
AOC Ventoux 2019 «La Tête à l'envers» Château La Croix des Pins bio/naturel sans sulfite		44 €
AOC Côte Rôtie 2012 «La Turque» Guigal		460 €
AOC Côte Rôtie 2018 «Colline de Couzou» Christophe Bonnefond	42 € (2016)	84 €
AOC Crozes-Hermitage 2019 Jean Esprit		47 €
AOC Crozes-Hermitage 2018 «Inspiration» Domaine de la ville rouge bio	28 €	
AOC Saint-Joseph 2017 «François de Tournon» Delas		51 €
AOC Saint-Joseph 2019 «Les Challeys» Delas	23 €	
VDP des Baux de Provence 2018 Domaine de Trevallon Eloi Dürrbach		150 €

Bourgogne

AOC Gevrey-Chambertin 2019 Nuiton Beaunoy		72 €
AOC Côte de Beaune 2018 «Clos des Mouches» Joseph Drouhin		185 €
AOC Morey-Saint-Denis 2017 Alain Michelot		84 €
AOC Bourgogne Côte d'or 2019 Rodolphe Demougeot	28 €	

Loire

AOC Saumur Champigny 2013 Clos Rougeard		390 €
---	--	-------

Languedoc-Roussillon

AOC Coteaux du Languedoc 2003 «Clos des Cistes» Domaine Peyre Rose		235 €
--	--	-------

Suisse

AOC Valais Syrah 2017 Cave des Amandiers Alexandre Delétraz		75 €
AOC Humagne 2017 Cave des Amandiers Alexandre Delétraz		79 €
AOC Cornalin de Fully 2018 Cave des Amandiers Alexandre Delétraz		85 €

Italie

DOC Bolgheri Sassicaia 2018 Tenuta San Guido		345 €
--	--	-------

Prix nets, Taxes et Service compris



Digestifs 4cl

Marc du Bugey Bonnard	6 €
Marc de Bourgogne 2008 Gaunoux	13 €
Marc de Vin de Paille 50° Domaine Tissot	13 €
Vieux Marc de Chateaufort-du-Pape 2007 Vieux télégraphe	12 €
Fine de rouge du Jura Domaine Tissot	8 €
Cognac Meukow XO	15 €
Bas-Armagnac 1995 Laberdolive	15 €
Rhum Zacapa	12 €
Jura'Rhum Domaine Tissot	12 €
Whisky Nikka (Japon)	16 €
Eau de vie des Pères Chartreux de 1944	30 €
Chartreuse Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France	10 €
Chartreuse VEP Verte ou Jaune (<i>Veillessement Exceptionnellement Prolongé</i>)	18 €
Chartreuse Elixir 69°	(2cl) 7 €
Chartreuse Cuvée 1605	12 €
Chartreuse 9 ^{ème} Centenaire	12 €
Chartreuse Cuvée du foudre 147	12 €
Génépi Abrupt des Pères Chartreux	7 €
Génépi Dolin 1821	6 €
Génépi Dolin Le Chamois	6 €
Génépi Dolin Cristal	8 €
Génépi Dolin blanc 50°	8 €
Génépi Dolin Black Peuf	8 €
Génépi l'Ancienne Distillerie des Alpes	6 €
Génépi de la dent d'Oche	6 €
Distillerie Gessienne : Citron de Menton, Menthe Poivrée, Badiane, Verveine	6 €
Génépi, Génépi Dry, Fraise, Sapinette, Framboise, Mandarine, Poire	8 €
Liqueur Mont-Corbier Dolin (Hysope, Vulnéraire, Gentiane)	8 €
Liqueur Suédois Dolin (Myrrhe, Gentiane, Orange)	8 €
Liqueur de Sapin	6 €
Liqueur de Myrtille	6 €
Limoncello	6 €
Bailey's	6 €
Amaretto	6 €
Eaux de vie : Poire, Framboise, Mirabelle, Abricot, Kirsch, Gratte-cul	12 €

Prix nets, Taxes et Service compris

