



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 : Fromagerie Michelin - Grilly (01)

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

Saucisse de Morteau : Salaisons Bouhéret - Morteau (25)

Pain : Boulangerie Ségnerande - Segny (01)

Œufs de plein air de Bresse : Valserine Fromagerie - Valserhône (01)

Fruits et Légumes : Annemasse Primeur - Gaillard (74)

Salades : La ferme Aquaponique - Versonnex (01)

Huile de Tournesol : La ferme du Praly - Tutegny (01)

Glaces & Sorbets : Glaces Artisanales Renzo - Aix-les-Bains (73)

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 Poy Goulard cuvée Tradition, Vigneron à Epernay 9 €
- 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*) 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 Séquoia Single Malt bio Distillerie du Vercors 13 €
- Whisky Séquoia Single Malt Tourbé bio Distillerie du Vercors 15 €
- Whisky Pure Malt du Jura Pro\$hibition élevé en fût de Macvin 15 €
- Whisky Pure Malt du Jura Pro\$hibition élevé en fût de Vin Jaune 15 €
- Whisky Pur Malt du Jura Pro\$hibition élevé en fût de Trousseau 15 €
- Whisky Pur Malt du Jura Pro\$hibition élevé en fût de Vin de Paille 15 €
- Gin de Chamonix Altitude, Gin du Mont-Blanc 9 €
- Vodka Jurask'aya 9 €
- Macvin du Jura Domaine Tissot 7 €
- Secret de Montbourgeau (*Macvin doux*) 7 €
- Vin de Paille Domaine Mercier 9 €
- 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 ou blonde* 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

Petit chèvre du Bugey en croûte de 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 de plein air de Bresse cocotte aux morilles <i>Pain brioché toasté</i>	17 €
Velouté de potiron aux éclats de châtaigne <i>Croûtons, Comté râpé</i>	9 €
Ardoise de charcuterie du Jura de la Maison Thaurin Beurre Michelin, cornichons <i>Peut être servie en accompagnement des fondues</i>	8 €

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 à l'ail des ours	25 €
Fondue Gessienne, moitié bleu de Gex/moitié fondue Michelin	25 €
Fondue au chèvre (mélange de fromage frais et affinés)	27 €
Raclette au lait cru cuite à la Charbonnade Sélection de raclettes par Daniel Michelin <i>Charcuterie, patates au foin - Pour 2 personnes minimum/prix par pers</i>	32 €
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 €

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)** 8 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Moi, je ne mange pas de fromage...

Charbonnade aux 3 viandes **33 €**

Filet de bœuf, Blanc de volaille, Escalope de veau
sauces maison, pommes grenailles - pour 2 personnes minimum/prix par pers
À cuire sur la braise de nos braséros de table

Charbonnade 100% Filet de Bœuf **37 €**

sauces maison, pommes grenailles - pour 2 personnes minimum/prix par pers
À cuire sur la braise de nos braséros de table

Suprême de volaille au vin jaune et morilles **32 €**

Gratin savoyard au beaufort

Croûte jurassienne au vin jaune et morilles, salade verte **22 €**

Bœuf séché

Filet de bœuf race Montbéliarde grillé **39 €**

Gratin savoyard au beaufort

Filet de bœuf race Montbéliarde grillé **45 €**

Sauce aux morilles ou au bleu de Gex

Gratin savoyard au beaufort

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

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, 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 de Bresse</i>	9 €
Coupe des moines <i>Glace chartreuse, arrosée de chartreuse verte</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 maison Renzo, la boule <i>Vanille, Chocolat Rocher, Café, Caramel beurre salé, Chartreuse Citron, Fraise des Bois, Mandarine</i>	4 €
2 boules arrosées à l'eau de vie ou liqueur	8 €
Boissons chaudes	
Expresso, Café	3 €
Cappuccino, Latte	4 €
Thé Noir, Thé Vert	3 €
Tisane des Pères Chartreux Frère Laurent (Mélisse, Menthe poivrée, Genièvre, Fenouil, Carvi, Anis)	3 €
Tisane du Berger (Menthe, Tilleul, Verveine, Fleur d'oranger, Citronnelle)	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

AOC Apremont 2020 «Cuvée Nicolas» Jean-Claude Masson	6 €
AOC Bugey Chardonnay 2020 Romain Bonnard bio	6 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 «Angels» Frédéric Garanjoud	8 €
AOC L'Étoile Chardonnay 2017 sous voile Domaine de Montbourgeau	8 €
AOC L'Étoile Vin jaune 2014 Domaine de Montbourgeau	(8 cl) 12 €
AOP Gewurztraminer Vendanges Tardives 2019 Bruno Landauer - Autriche	7 €
Vin de Table Vin de Paille Domaine Mercier (liquoreux)	(8 cl) 9 €

Rosé

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

Rouges

AOC Côtes du Rhône Sainte-Cécile-Les Vignes 2019 Angel's Wine	6 €
AOC Bugey Mondeuse de Montagnieu 2019 Romain Bonnard bio	7 €

Demi-bouteilles 37,5cl

Blancs

AOC Champagne Deutz brut Classic	38 €
AOC L'Étoile Vin de Paille 2017 Domaine de Montbourgeau	62 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay 2018 Domaine Grand	21 €
AOC Roussette Marestel 2019 Cave du Prieuré	24 €
AOC Chablis 2018 Domaine Christophe et fils	23 €

Rouges

AOC Côtes du Jura Pinot Noir 2017 Domaine Grand	23 €
AOC Côtes du Jura Trousseau 2020 Domaine Grand	24 €
AOC Savoie Mondeuse «Tradition» 2019 Cave du Prieuré	19 €
AOC Bourgogne Côte d'or 2019 Rodolphe Demougeot	25 €
AOC Côte Rôtie 2016 «Colline de Couzou» Christophe Bonnefond	42 €
AOC Châteauneuf du Pape 2018 «Vieux Télégraphe»	60 €

Les Bulles

AOC Champagne Proy Goulard Grande Réserve	63 €
AOC Champagne Deutz brut Classic Magnum 150 cl	150 €
AOC Champagne Dom Pérignon 2010	310 €
AOC Champagne Pol Roger Sir Winston 2012	285 €
AOC Bugey Montagnieu 2018 Romain Bonnard	44 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Vins blancs

Savoie

AOC Savoie Chasselas, Altesse, Roussanne 2018 «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 «Con'Vid» Jean-Claude Masson	35 €
AOC Apremont 2019 «La Déchirée» Jean-Claude Masson	39 €
AOC Apremont 2018 «La Renversée» Jean-Claude Masson	41 €
AOC Apremont 2019 «Le Pistil» Jean-Claude Masson	55 €
AOC Apremont 2019 «Cœur d'Apremont» Jean-Claude Masson	45 €
AOC Apremont 2013 «Cœur d'Apremont» Jean-Claude Masson	57 €
AOC Apremont 2018 «Mé Kouilles» Jean-Claude Masson	77 €
AOC Apremont 2011 «Cuvée Lisa» Jean-Claude Masson	82 €
AOC Apremont 2018 «Clos Saint-André» Philippe Ravier	33 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 «Angels» Frédéric Garanjou	52 €
AOC Chignin-Bergeron 2020 «Raipoumpou» Adrien Berlioz bio	54 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 «Albinium» Adrien Berlioz bio	62 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 «Les Amandiers» Philippe Ravier	51 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 «Les Tilleuls» Philippe Ravier	48 €
AOC Roussette «Zulime» 2020 Adrien Berlioz bio	53 €
AOC Roussette 2020 Thomas Blard	41 €
AOC Roussette 2018 «Cuvée Exceptionnelle» Jean-Claude Masson	45 €
AOC Roussette Marestel 2020 Cave du Prieuré	48 €

Jura

AOC L'Étoile Chardonnay 2017 sous voile Domaine de Montbourgeau	48 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay «La Grande Chaude» 2018 Domaine Grand	39 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay «En Lya» 2017 Domaine des Carlines	55 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay «En 4 Vis» 2019 Domaine des Marnes Blanches bio	49 €
AOC L'Étoile Savagnin 2016 sous voile Domaine de Montbourgeau	48 €
AOC Côtes du Jura Savagnin «En Jansillard» 2018 Domaine des Marnes Blanches bio	56 €
AOC Côtes du Jura Savagnin «Aux Bois» 2019 Domaine des Marnes Blanches bio	56 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay/Savagnin «La Vouivre» 2018 Domaine des Carlines	51 €
AOC L'Étoile Vin jaune 2014 Domaine de Montbourgeau	84 €
AOC Château Chalon Vin jaune 2012 Domaine Grand	88 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Bugey

AOC Bugey Chardonnay "La Brive" 2020 Romain Bonnard bio	39 €
AOC Bugey Roussette de Montagnieu 2018 Romain Bonnard bio	44 €

Bourgogne

AOC Meursault 2018 Le Limozin Rodolphe Demougeot	85 €
AOC Côte de Beaune 2018 1 ^{er} Cru «Clos des Mouches» Joseph Drouhin	210 €
AOC Pouilly-Fuissé 2018 «Clos Varambon» Château des Rontets	55 €
AOC Rully 2018 «Plante Moraine» Domaine Rois Mages	48 €
AOC Chablis 2020 Domaine Christophe et fils	39 €

Côtes du Rhône

AOC Condrieu 2015 Coteaux de Vernon Verney	195 €
AOC Château Grillet 2013	460 €

Provence

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 €
--	------

Vins Rosés

AOC Coteaux d'Aix 2019 Domaine Fredavelle	29 €
AOC Bandol 2019 «Château Romassan» Domaine Ott	55 €

Vins Rouges

Ain/Bugey

AOC Bugey Gamay 2020 "Les Arcs" Romain Bonnard bio	36 €
AOC Bugey Mondeuse de Montagnieu 2018 Romain Bonnard bio	39 €

Savoie

IGP Vin des Allobroges 2020 «Silice» Maison des Ardoisières bio	35 €
AOC Savoie 2020 «Cuvée des Gueux» Adrien Berlioz bio	37 €
AOC Savoie Pinot Noir 2019 «Et Pourquoi Pas...» Dominique Lucas bio	51 €
AOC Savoie Mondeuse 2020 «Cuvée Rosa» Adrien Berlioz bio	45 €
AOC Savoie Mondeuse 2019 «Marie-Clotilde» Adrien Berlioz bio	Magnum 150 cl 115 €
AOC Savoie Persan 2018 «Octavie» Adrien Berlioz bio	Magnum 150 cl 115 €
AOC Savoie Mondeuse 2017 «Compostelle» Fût de chêne Cave du Prieuré	43 €
AOC Savoie Mondeuse 2020 «Tradition» Cave du Prieuré	38 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Jura

AOC Côtes du Jura Trousseau 2019 Domaine des Marnes Blanches bio	46 €
AOC Côtes du Jura Poulsard 2020 Domaine des Carlines	42 €

Vallée du Rhône/Provence

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 «Tradition» Yannick Féraud	85 €
AOC Châteauneuf du Pape 2018 «Grains Bleus» Yannick Féraud	215 €
AOC Châteauneuf du Pape 2016 Domaine de la Janasse	92 €
AOC Châteauneuf du Pape 2018 Château de Beaucastel Famille Perrin	180 €
AOC Gigondas 2019 «Le Parpaillon» Château La Croix des Pins bio	54 €
AOC Gigondas 2017 «Le Parpaillon» Château La Croix des Pins bio	113 €
AOC Côtes du Ventoux 2020 «La Tête à l'envers» Château La Croix des Pins bio, sans sulfite	44 €
AOC Côte Rôtie 2012 «La Turquie» Guigal	460 €
AOC Côtes du Rhône Sainte-Cécile-Les-Vignes 2019 Angel's Wine	39 €
AOC Crozes-Hermitage 2019 Alain Graillot	63 €
AOC Crozes-Hermitage 2019 Jean Esprit	47 €
AOC Crozes-Hermitage 2020 Cuvée Parallèle 45.04 Latitude Wine	44 €
AOC Saint-Joseph 2019 André Perret	51 €
VDP des Baux de Provence 2018 Domaine de Trevallon Eloi Dürrbach	150 €

Bourgogne

AOC Gevrey-Chambertin 2019 Domaine Trapet	85 €
AOC Côte de Beaune 2018 «Clos des Mouches» Joseph Drouhin	185 €
AOC Morey-Saint-Denis 2017 Alain Michelot	84 €

Beaujolais

AOC Morgon 2020 Jean Foillard	39 €
-------------------------------	------

Loire

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

Languedoc-Roussillon

AOC Coteaux du Languedoc 2003 «Clos des Cistes» Domaine Peyre Rose	235 €
AOC Minervois 2019 «La Ciaude» Anne Gros et Jean-Paul Tollot	49 €
AOC Pic Saint-Loup 2020«L'Olivette» Clos Marie	39 €
AOC Côtes Catalane 2020 «Mon P'tit Pithon» Olivier Pithon	33 €

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



Carte des 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 Chateauneuf-du-Pape 2007 Vieux télégraphe	12 €
Fine de rouge du Jura Domaine Tissot	8 €
Cognac Meukow XO	15 €
Bas-Armagnac 1995 Laberdolive	15 €
Eau de vie des Pères Chartreux 1944	30 €
Whisky Séquoia Single Malt bio Distillerie du Vercors	13 €
Whisky Séquoia Single Malt Tourbé bio Distillerie du Vercors	15 €
Whisky Bruno Mangin Single Malt du Jura élevé en fût de Macvin	10 €
Whisky Bruno Mangin Single Malt du Jura élevé en fût de Vin de Paille	11 €
Whisky Pure Malt du Jura Prohibition élevé en fût de Macvin	15 €
Whisky Pur Malt du Jura Prohibition élevé en fût de Vin de Paille	15 €
Whisky Pur Malt du Jura Prohibition élevé en fût de Trousseau	15 €
Whisky Pur Malt du Jura Prohibition élevé en fût de Vin Jaune	15 €
Rhum Zacapa	12 €
Jura'Rhum Domaine Tissot	12 €
Eaux de vie : Poire, Framboise, Mirabelle, Abricot, Kirsch, Gratte-cul	12 €
Chartreuse VEP Verte ou Jaune (<i>Vieillessement Exceptionnellement Prolongé</i>)	18 €
Chartreuse Jaune La Reine des Liqueurs	22 €
Chartreuse Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France	10 €
Chartreuse Verte ou Jaune	7 €
Chartreuse Elixir 69°	(2cl) 7 €
Chartreuse Cuvée 1605	12 €
Chartreuse 9 ^{ème} Centenaire	12 €
Chartreuse Cuvée du foudre 147	12 €
Génépi Tradition des Pères Chartreux	7 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Génépi Abrupt des Pères Chartreux	7 €
Génépi Intense 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 €
Liqueurs de la Distillerie Gessienne : Citron de Menton, Menthe Poivrée, Badiane, Verveine	6 €
Génépi, Génépi Dry, Fraise, Sapinette, Framboise, Mandarine, Poire	
Liqueur Mont-Corbier Dolin (Hysope, Vulnéraire, Gentiane)	8 €
Liqueur Suédois Dolin (Myrrhe, Gentiane, Orange)	8 €
Liqueur de Sapin, Liqueur de Myrtille, Limoncello, Bailey's, Amaretto	6 €

Prix nets, Taxes et Service compris

