



**RESTAURANT**  
**Des Bergers**  
F E R N E Y



# Menu Express sur l'Ardoise

Servi au déjeuner du lundi au vendredi  
100% Produits Frais  
100% Fait Maison

Entrée + Plat + Dessert 22€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 17€

Plat du Jour seul 15€

## Planchette Apéro à partager pour 2 personnes 16 €

Croustillants de Reblochon aux noix, Malakoff / Jambon cru et Bœuf séché du Haut-Jura, Cornichons

### Les Bulles 12cl

Champagne Proy 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)	9€
Jura'Spritz (Apérol de Savoie, Crémant)	9€
Kir au Crémant (Myrtille, Cassis, Framboise, Châtaigne)	8€
Kir vin blanc (Myrtille, Cassis, Framboise, Châtaigne)	6€
Whisky Séquoia Single Malt Tourbé bio Distillerie du Vercors	15€
Whisky Pur Malt du Jura Prohibition élevé en fût de Trousseau	15€
Vodka Jurask'aya	9€
Macvin du Jura	9€
Vin de Paille Domaine Mercier	7€
Vieux Pontarlier (Pastis du Doubs), Ricard	9€
Chambéry blanc ou rouge (Vermouth savoyard)	5€
Vin de Noix	6€
	7€

### Bière

Bière de Grilly L'Échappée Belle demi-pression 25cl (blonde)	4€
Bière de Grilly L'Échappée Belle demi-pression 50cl (blonde)	8€
Bière de Grilly L'Échappée Belle 33 cl (blanche, ambrée)	5€
Bière sans Alcool	5€

### Jus de fruits/Sodas/Eaux

Jus de fruit Artisanal (Pomme, Abricot, Pêche de vigne, Tomate)	4€
Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina, Limonade, Perrier	4€
Thé glacé des Alpes bio	5€
Evian, Badoit 75 cl	6€

L'APÉRO  
DES  
BERGERS

# LA CARTE

## Pour Commencer

<b>Salade de Montagne</b> 11€ salade verte, tomate, tomme du jura, lard fermier, croûtons, œuf coulant	<b>Tomates anciennes, buratina</b> 11€ au pesto et balsamique réduit
<b>Salade de Chèvre chaud</b> 12€ miel de montagne	<b>Carpaccio de truite du Jura</b> 13€ marinée aux agrumes
<b>Croustillants de Reblochon et noix,</b> 12€ <b>Jambon Cru du Jura</b> salade verte	<b>Planche de charcuterie</b> 8€ <b>du Jura de la Maison Thaurin,</b> <b>Beurre Michelin, cornichons</b> Peut être servie en accompagnement des fondues
<b>Aubergines et tomates confites</b> 12€ parmesan, tapenade	

## Là-haut sur la montagne entre Alpes et Jura Autour du fromage

<b>Fondue des Bergers au Comté fruité,</b> 24€ <b>Vacherin Fribourgeois, Gruyère</b>	<b>Salade de Montagne (version plat)</b> 18€ salade verte, tomate, tomme du jura, lard fermier, croûtons, œuf coulant
<b>Fondue des Bergers aux cèpes</b> 27€	<b>Salade de Chèvre chaud (version plat)</b> 19€ miel de montagne
<b>Malakoff au Comté Fruité, boeuf</b> 22€ <b>séché</b>	

**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€

## Les Plats

<b>Charbonnade aux 3 viandes</b> <b>Boeuf sélection du Boucher, Blanc de volaille, Escalope de veau, sauces maison,</b> 33€ <b>frites fraîches - pour 2 personnes minimum/prix par pers</b> À cuire sur la braise de nos braséros de table	
<b>Charbonnade 100% Bœuf sélection du Boucher</b> <b>Sauces maison, frites fraîches - pour 2 personnes minimum/prix par pers</b> 37€ À cuire sur la braise de nos braséros de table	
<b>Pièce de boeuf du boucher 200g environs,</b> 27€ <b>sauce poivre</b> Frites fraîches maison	<b>Filet de bœuf de nos régions françaises</b> 39€ <b>" Sélection selon maturation" 220g environs</b> Sauce aux morilles Gratin savoyard au beaufort ou frites fraîches maison 25€
<b>Tartare de Boeuf à l'Italienne</b> 25€ Boeuf au couteau, tomate séchée, Parmigiano Reggiano, pignons de pin, salade verte et frites fraîches maison	<b>Tartare de Truite du Jura aux Herbes Fraîches</b> huile d'olive BIO, frites fraîches maison et salade verte
<b>Suprême de volaille au vin jaune</b> 32€ <b>et morilles</b> Gratin savoyard au beaufort ou frites fraîches maison	<b>Diots à la Mondeuse, oignons confits</b> 22€ Gratin savoyard au beaufort

Origine des viandes :

Filet de Bœuf/France, Veau/France, Volaille/France, Bavette/Royaume-Uni

# Les Gourmandises Maison

---

<b>Tiramisu della mamma de notre chef Alberto</b>	<b>9€</b>	<b>Glaces et Sorbets artisanaux</b>	<b>3€</b>
<b>Profiteroles au chocolat noir intense</b> Glace vanille, mascarpone comme une chantilly	<b>9€</b>	<b>Ferme Rimaud, la boule</b> Chartreuse, Vanille, Pistache, Caramel Beurre Salé, Café, Chocoltat, Crème glacée Fraise, Sorbet Citron	
<b>Baba généreusement imbibé au rhum arrangé</b> Mascarpone comme une chantilly	<b>9€</b>	<b>Coupes arrosées 2 boules</b>	<b>8€</b>
<b>Iles flottantes aux œufs fermiers, éclats de pralines roses</b>	<b>9€</b>	- Glace chartreuse, chartreuse verte - Glace vanille, liqueur de café du Jura - Sorbet citron, Citron de Menton de la distillerie Gessienne - Crème glacée fraise, Fraise de la distillerie Gessienne	
<b>I have a swiss dream</b> Fruits rouges, Meringue, double crème Michelin	<b>9€</b>		

## Boissons chaudes

---

<b>Expresso, Café</b>	<b>2,70€</b>	<b>Cappuccino, Latte</b>	<b>3,50€</b>	<b>Thé Noir, Thé Vert</b>	<b>3€</b>
<b>Tisane des Pères Chartreux Frère Laurent</b> (Mélisse, Menthe poivrée, Genièvre, Fenouil, Carvi, Anis)					<b>3€</b>
<b>Tisane du Berger</b> (Menthe, Tilleul, Verveine, Fleur d'oranger, Citronnelle)					<b>3€</b>

## Nos Artisans de Proximité

**Fromages, Beurre, Crème** : Fromagerie Michelin - Grilly (01)  
**Charcuterie, Lard** : Salaisons Thaurin - Pont d'Héry (39)  
**Viande** : Boucherie CMV Bellegarde sur Valserine (01)  
**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)  
**Glaces artisanales** : Ferme Rimaud, La Chapelle-du-Châtelard (01)

