



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

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

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

Saucisse de Morteau : Salaisons Bouhéret - Morteau (25)

Viande : Boucherie CMV – Bellegarde sur Valserine (01)

Truite : Les Truites des Rivières - Les Rousses (39)

Pain : Boulangerie Ségnerande - Segny (01)

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

Fruits et Légumes : Annemasse Primeur - Gaillard (74)

Salades et herbes fraîches : La ferme Aquaponique - Versonnex (01)

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

Glaces et Sorbets : Glaces Artisanales Ferme Rimaud – La Chapelle du Châtelard (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 Nicolas Feuillatte brut 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 €
- 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 12 €
- Whisky Séquoia Single Malt Tourbé bio Distillerie du Vercors 15 €
- Whisky Pure Malt du Jura Prohibition élevé en fût de Macvin 12 €
- Whisky Pure Malt du Jura Prohibition élevé en fût de Vin Jaune 12 €
- Whisky Pur Malt du Jura Prohibition élevé en fût de Trousseau 12 €
- Whisky Pur Malt du Jura Prohibition élevé en fût de Vin de Paille 12 €
- Gin de Chamonix Altitude 9 €
- 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 €

Prix nets, Taxes et Service compris



La Carte

Pour Commencer

Entrée/Plat

Tartare de tomate et burratina

15 € /23 €

Pesto et crumble aux amandes fumées

Petit chèvre du Bugey en croûte de noix, pistache et sarrasin

11 € /19 €

Salade verte, vinaigrette à l'huile de noisette bio

Croustillants de Reblochon et noix, Jambon cru

12 €

Salade verte

Deux œufs de plein air de Bresse cocotte aux morilles

17 €

Pain brioché toasté

Carpaccio de Truite du Jura

14 € /22 €

Marinée aux agrumes et huile d'olive

Ardoise de charcuterie du Jura de la Maison Thaurin

8 €

Beurre Michelin, cornichons

Peut être servie en accompagnement des fondues

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 €
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 Bœuf, Blanc de volaille, Escalope de veau sauces maison, pommes grenailles - pour 2 personnes minimum/prix par pers <i>À cuire sur la braise de nos braséros de table</i>	33 €
Charbonnade 100% Bœuf sauces maison, pommes grenailles - pour 2 personnes minimum/prix par pers <i>À cuire sur la braise de nos braséros de table</i>	37 €
Suprême de volaille au vin jaune et morilles <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	32 €
Croûte jurassienne au vin jaune et morilles, salade verte <i>Bœuf séché</i>	22 €
Filet de bœuf de notre région grillé <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	39 €
Filet de bœuf de notre région aux morilles <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	45 €

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

Prix nets, Taxes et Service compris



Les Gourmandises Maison

9 €

Sablé aux myrtilles, mascarpone à la vanille

Profiteroles au chocolat noir intense

Glace vanille de Madagascar, mascarpone comme une chantilly

Abricots rôtis au miel de montagne

Crumble noisette et glace pistache de la ferme Rimaud

Iles flottantes aux œufs fermiers, éclats de pralines roses

“I have a Swiss dream”

Fruits rouges, Meringue, double crème de Bresse

Glaces artisanales de la Ferme Rimaud

la boule

4 €

Vanille de Madagascar, Chocolat, Café bio et équitable, Caramel beurre salé, Chartreuse de Voiron, Pistache de Bronte, Fraise, Sorbet Citron

Coupe des moines

8 €

Glace chartreuse, arrosée de chartreuse verte

Coupe Agrume

8 €

Sorbet citron, arrosé de liqueur au citron de Menton de la distillerie Gessienne

Boissons chaudes

Expresso, Café

3 €

Cappuccino, Latte

4 €

Thé Noir, Thé Vert

3 €

Tisane des Pères Chartreux (Mélisse, Menthe poivrée, Genièvre, Fenouil, Carvi, Anis)

3 €

Tisane du Berger (Menthe, Tilleul, Verveine, Fleur d'oranger, Citronnelle)

3 €

Grolle des Bergers (café expresso, Marc du Bugey, Grand-Marnier, agrumes, épices)

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 Chignin-Bergeron 2018 «Angels» Frédéric Garanjoud	8 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay 2018 «La Grande Chaude» Domaine Grand	7 €
AOC L'Etoile Chardonnay 2017 sous voile Domaine de Montbourgeau	8 €
AOC L'Etoile 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 Côtes de Provence 2021 «Ultimate Up»	6 €
--	-----

Rouges

AOC Côtes du Rhône Sainte-Cécile-Les Vignes 2019 Angel's Wine	6 €
AOC Bourgogne Pinot Noir 2017 Etienne de Montille	9 €

Demi-bouteilles 37,5cl

Blancs

AOC Champagne Deutz brut Classic	38 €
AOC L'Etoile Vin de Paille 2017 Domaine de Montbourgeau	62 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay 2018 Domaine Grand	21 €
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 Crozes-Hermitage «Inspiration» 2021 Domaine de la Ville Rouge bio	28 €
AOC Côte Rôtie 2016 «Colline de Couzou» Christophe Bonnefond	42 €
AOC Châteauneuf du Pape 2018 Le Vieux Télégraphe	60 €

Les Bulles

AOC Champagne Nicolas Feuillatte Brut	63 €
AOC Champagne Nicolas Feuillatte Brut Rosé	77 €
AOC Champagne Deutz brut Classic Magnum 150 cl	150 €
AOC Champagne Dom Pérignon 2010	310 €
AOC Champagne Pol Roger Sir Winston 2012	285 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Vins blancs**Savoie**

AOC Savoie Chasselas, Altesse, Roussanne 2018 «Pensées de Noa» Domaine Mercier	44 €
AOC 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 2020 «Zulime» Adrien Berlioz bio	53 €
AOC Roussette 2020 «La Devire» Fabien Trosset	39 €
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 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 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'Etoile Chardonnay 2017 sous voile Domaine de Montbourgeau	48 €
AOC L'Etoile Savagnin 2016 sous voile Domaine de Montbourgeau	48 €
AOC L'Etoile 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 Roussette de Montagnieu 2018 Romain Bonnard bio 44 €

Bourgogne

AOC Meursault 2019 «Le Limozin» Rodolphe Demougeot 85 €

AOC Côte de Beaune 2018 1^{er} Cru «Clos des Mouches» Joseph Drouhin 210 €

AOC Chablis 2020 Domaine Christophe et fils 39 €

AOC Pouilly-Fuissé 2018 «Clos Varambon» Château des Rontets 55 €

AOC Rully 2018 «Plante Moraine» Domaine Rois Mages 48 €

AOC Saint-Véran 2020 Famille Paquet bio 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 €

Vin Rosé

AOC Côtes de Provence 2021 «Ultimate Up» 35 €

Vins Rouges

Bugey

AOC Bugey Gamay 2020 «Les Arcs» Romain Bonnard bio 36 €

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 2020 «Tradition» Cave du Prieuré 38 €

Jura

AOC Côtes du Jura Trousseau 2019 Domaine des Marnes Blanches bio 46 €

AOC Côtes du Jura Poulsard 2020 Domaine des Carlines 42 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Vallée du Rhône/Provence

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 2020 André Perret	51 €
AOC Saint-Joseph 2020 «Poivre et Sol» François Villard	54 €
AOC Côte Rôtie 2012 «La Turque» Guigal	460 €
VDP des Collines Rhodaniennes 2016 «Seul en Scène» François Villard	55 €
AOC Côtes du Rhône Sainte-Cécile-Les-Vignes 2019 Angel's Wine	39 €
AOC Châteauneuf du Pape 2019 «Télégramme» Domaine du Vieux Télégraphe	65 €
AOC Châteauneuf du Pape 2014 «Vieux Télégraphe» Domaine du Vieux Télégraphe	145 €
AOC Châteauneuf du Pape 2018 «Tradition» Yannick Féraud	85 €
AOC Châteauneuf du Pape 2018 «Grains Bleus» Yannick Féraud	138 €
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 Côtes du Ventoux 2020 «La Tête à l'envers» Château La Croix des Pins bio, sans sulfite	44 €
VDP des Baux de Provence 2018 Domaine de Trevallon Eloi Dürrbach	150 €

Bourgogne

AOC Bourgogne Pinot Noir 2017 Etienne de Montille	54 €
AOC Gevrey-Chambertin 2019 Domaine Trapet	85 €
AOC Morey-Saint-Denis 2017 Alain Michelot	84 €
AOC Côte de Beaune 2018 «Clos des Mouches» Joseph Drouhin	185 €

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 €
IGP 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

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 €
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 €
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

