



**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

### 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 Leffe pression 25cl (blonde) 4€  
Bière Leffe 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

## Pour Commencer

<b>Salade de Chèvre chaud</b> lard et miel de montagne	13€	<b>Escargots du Jura cuisinés au savagnin</b>	12/17€
<b>Croustillants de Reblochon et noix,</b> <b>Jambon Cru du Jura</b> salade verte	12€	(6 ou 12 pièces) Beurre à l'ail des ours et à la chartreuse, noisettes et sarrasin	
<b>Malakoff au Comté Fruité,</b> boeuf séché	12€	<b>Planche de charcuterie du Jura</b>	8€
<b>Carpaccio de truite du Jura</b> marinée aux agrumes	13€	<b>de la Maison Thaurin,</b> <b>Beurre Michelin, cornichons</b> Peut être servie en accompagnement des fondues	

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

<b>Fondue des Bergers au Comté fruité,</b> Vacherin Fribourgeois, Gruyère	24€	<b>Malakoff au Comté Fruité,</b> boeuf séché	23€
<b>Fondue des Bergers aux cèpes</b>	27€	<b>Petit Saint-Point chaud, saucisse</b> de Morteau, patates cuites au foin	26€
<b>Fondue Gessienne, moitié bleu de Gex</b> /moitié fondue Michelin	25€	<b>Croziflette des Bergers</b> au Morbier fermier	25€
		<b>Tartiflette des Bergers</b> 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€

## Les Plats

<b>Charbonnade aux 3 viandes</b> Boeuf sélection du Boucher, Blanc de volaille, Escalope de veau, sauces maison, frites fraîches - pour 2 personnes minimum/prix par pers 200g/pers À cuire sur la braise de nos braséros de table			33€
<b>Charbonnade 100% Bœuf sélection du Boucher</b> Sauces maison, frites fraîches - pour 2 personnes minimum/prix par pers 200g/pers À cuire sur la braise de nos braséros de table			37€
<b>Bavette Angus d'Aberdeen 200g environs,</b> sauce poivre Frites fraîches maison	27€	<b>Filet de bœuf race Montbéliarde poêlé,</b> 200g environs Gratin savoyard au beaufort ou frites fraîches maison	32€
<b>Suprême de volaille au vin jaune</b> et morilles Gratin savoyard au beaufort ou frites fraîches maison	32€	<b>Filet de bœuf race Montbéliarde</b> aux morilles, 200g environs Gratin savoyard au beaufort ou frites fraîches maison	39€
<b>Gnocchi maison au lard artisanal du Jura</b> Sauge, oignons et Parmigiano Reggiano (version végétarienne avec une sauce tomate maison)	25€	<b>Supplément viande Charbonnade</b>	10€/100g

Origine des viandes :

Filet de Bœuf/France, Veau/U.E , Volaille/France, Bavette/Irlande

# 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>	<b>9€</b>	<b>Ferme Rimaud, la boule</b>	
Glace vanille, mascarpone comme une chantilly		Chartreuse, Vanille, Pistache, Caramel	
<b>Baba généreusement imbibé au rhum arrangé</b>	<b>9€</b>	Beurre Salé, Café, Chocolat,	
Mascarpone comme une chantilly		Crème glacée Fraise, Sorbet Citron	
<b>Iles flottantes aux œufs fermiers, éclats de pralines roses</b>	<b>9€</b>	<b>Coupes arrosées 2 boules</b>	<b>8€</b>
<b>Sablé aux myrtilles, mascarpone à la vanille</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	

## 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)

**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)

**Escargots** : Au bon baveux - Lombard (39)

**Glaces artisanales** : Ferme Rimaud, La Chapelle-du-Châtelard (01)

