



Le Brunch du Dimanche

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.*

Le Restaurant des Bergers est aussi à Ferney-Voltaire

Du Lundi au Samedi / Déjeuner et Diner

89 chemin de bois Candide, près de la douane de Meyrin

Réservations au 04 50 13 84 87

Nos Artisans de Proximité

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

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

Saucisse de Morteau : Salaisons Bouhéret - Morteau (25)

Lard fermier : Boucherie Pelletier - Gex (01)

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

Escargots : Au Bon Baveux - Lombard (39)

Pain : Boulangerie Ségnerande - Segny (01)

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

Fruits et Légumes : TerreAzur – Allonzier-la-Caille (74)

Salades et herbes fraîches : La ferme Aquaponique - Versonnex (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

Les Bulles 12 cl

- Champagne Proy-Goulard Grande Tradition Épernay 9 €
- Montagnieu brut 2019 Méthode Traditionnelle Famille 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 du Jura (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Cerise*) 8 €
- Kir vin blanc (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Cerise*) 6 €
- Chambéry Blanc ou Rouge (*Vermouth savoyard*) 6 €
- Bonal (*Gentiane et Quinquina des Alpes*), Gentiane des Pères Chartreux 7 €
- Whisky Séquoia Single Malt bio Distillerie du Vercors 12 €
- Whisky Séquoia Single Malt Tourbé bio Distillerie du Vercors 15 €
- Whisky Pure Malt du Jura Pro\$hibition élevé en fût de Macvin 12 €
- Whisky Pure Malt du Jura Pro\$hibition élevé en fût de Vin Jaune 12 €
- Whisky Pur Malt du Jura Pro\$hibition élevé en fût de Trousseau 12 €
- Whisky Pur Malt du Jura Pro\$hibition élevé en fût de Vin de Paille 12 €
- Gin de Chamonix Altitude, Gin du Mont-Blanc - James Abbott, Distillerie de Saint-Gervais 9 €
- Vodka Jurask'aya Domaine Tissot 9 €
- Macvin du Jura Domaine Tissot 7 €
- Macvin du Jura Rosé Frédéric Lornet 7 €
- Secret de Montbourgeau (*Macvin doux*) 7 €
- Vin de Paille Domaine Mercier 9 €
- Vieux Pontarlier (*Pastis du Doubs*) 6 €
- Vin de Noix du Jura Domaine Tissot 7 €
- Bière artisanale de Grilly L'Échappée Belle bio, *blanche ou blonde* 6 €

Jus de fruits/Sodas/Eaux

- Jus de fruit Artisanal (*Pomme, Poire, Abricot, Pêche, Tomate*) 5 €
- 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

Les 6 escargots du Jura au Savagnin <i>Persillade à l'ail des ours et Chartreuse, gratinés au Comté</i>	13 €
Petit chèvre du Bugey en croûte de noix, pistache et sarrasin <i>Salade verte, vinaigrette à l'huile de noisette bio</i>	14 €
Croustillants de Reblochon et noix, Jambon cru <i>A tremper dans un confit d'échalote</i>	14 €
Deux œufs de plein air de Bresse cocotte aux morilles	17 €
Ardoise de charcuterie du Jura de la Maison Thaurin Beurre Michelin, cornichons <i>Peut être servie en accompagnement des fondues</i>	9 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Spécialités au Fromage

Fondue Michelin au Comté fruité, Vacherin Fribourgeois, Gruyère	26 €
Fondue Michelin aux cèpes	28 €
Fondue Michelin aux Morilles	29 €
Fondue Gessienne, moitié bleu de Gex/moitié fondue Michelin	27 €
Fondue Michelin à l'ail des ours	27 €
Fondue au chèvre (mélange de fromage frais et affinés)	28 €
Raclette au lait cru cuite à la Charbonnade Sélection de raclettes dans nos caves d'affinage <i>Charcuterie, patates au foin, cornichons - Pour 2 personnes minimum/prix par pers</i>	32 €
Malakoff au Comté fruité Michelin, bœuf séché	25 €
Petit Saint-Point chaud, saucisse de Morteau, patates cuites au foin	26 €
Croziflette des Bergers au Morbier fermier	26 €
Tartiflette des Bergers au Petit-Saint-Point fermier	26 €

Nos spécialités sont accompagnées de salade verte, vinaigrette grand-mère

En accompagnement des fondues :

- ***Petit seau de patates cuites au foin*** 3 €
- ***Ardoise de charcuterie du Jura (1 à 2 pers)*** 9 €

Prix nets, Taxes et Service compris



(3 à 4 pers)

18 €

Moi, je ne mange pas de fromage...

Fondue de filet de bœuf à la vigneronne **35 €**

Pommes grenailles confites thym et ail, sauces maison

Minimum 2 personnes, prix par personne

Lard paysan braisé puis oublié toute une nuit au four **29 €**

Oignons confits, cèpes rôtis, petites pommes de terre grenailles au jus

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

Gratin savoyard au beaufort

Filet de bœuf race Montbéliarde poêlé **35 €**

Gratin savoyard au beaufort

Filet de bœuf race Montbéliarde aux morilles **41 €**

Gratin savoyard au beaufort

Croûte jurassienne au vin jaune et morilles **29 €**

Bœuf séché

Nos plats sont accompagnés de salade verte, vinaigrette grand-mère

Prix nets, Taxes et Service compris



Origine des viandes : Filet de bœuf, Lard, Volaille/ France

Nos Gourmandises maison

10 €

Sablé aux myrtilles, mascarpone à la vanille

Profiteroles au chocolat noir intense

Glace vanille de Madagascar, mascarpone comme une chantilly

Baba généreusement imbibé au rhum arrangé

Mascarpone comme une chantilly

Iles flottantes aux œufs fermiers, éclats de pralines roses

Brioche façon pain perdu et pommes caramélisées comme une Tatin

Double crème de Bresse et noisettes

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

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

Boissons chaudes

Espresso, 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 €

Infusion bio Cool Raoul Montagne des Vosges (Origan, Mélisse, Monarde, Houblon)

3 €

Infusion bio Relax Max Montagne des Vosges (Agastache, Verveine, Escholzia)

3 €

Infusion bio Verveine Citronnée Montagne des Vosges

3 €

Infusion aux bonbons des Vosges (Mûres, Framboises, Myrtilles)

3 €

Infusion aux bonbons des Vosges (Eucalyptus, Bourgeon de sapin, Coquelicot, Réglisse)

3 €

Prix nets, Taxes et Service compris



La Carte des Vins

Vins au verre 12 cl

Blancs

AOC Bugey Chardonnay 2021 Cuvée Restaurant des Bergers bio	Famille Bonnard	7 €
Vin de France du Roussillon Mauzac 2021 bio	Domaine Poivre d'Âne	7 €
AOC Apremont 2020 Cuvée Nicolas	Jean-Claude Masson	6 €
AOC L'Etoile Chardonnay 2017 sous voile	Domaine de Montbourgeau	8 €
AOC Château Chalon 2012 Vin Jaune (8 cl)	Domaine Grand	12 €
AOC Gewürztraminer Spätlese 2021 V.T (Autriche)	Bruno Landauer	8 €
Vin de Table Vin de Paille (8 cl)	Domaine Mercier	9 €

Rosé

AOC Côtes de Provence 2021 M de Minuty	Château Minuty	6 €
--	----------------	-----

Rouges

AOC Bugey Mondeuse 2020 Cuvée Restaurant des Bergers bio	Famille Bonnard	7 €
AOC Côtes du Rhône Sablet 2020 bio	Domaine de Verquière	6 €
AOC Bourgogne Côte d'or 2020	Louis Jadot	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 bio	Domaine Grand	21 €
AOC Chablis 2019	Domaine Christophe et fils	23 €

Rouges

AOC Côtes du Jura Trousseau 2021 bio	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	Domaine du Vieux Télégraphe	60 €

Les Bulles

AOC Bugey Montagnieu 2019	Famille Bonnard	44 €
AOC Champagne Deutz Brut Classic		71 €
AOC Champagne Proy-Goulard Cuvée Tradition		63 €
AOC Champagne Nicolas Feuillatte Brut Rosé		77 €
AOC Champagne Dom Pérignon 2010		310 €
AOC Champagne Pol Roger Sir Winston 2012		285 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Vins blancs

Jura - Bugey - Savoie

AOC Arbois Chardonnay 2021	Frédéric Lornet	35 €
AOC Arbois Chardonnay 2020 Messagelin	Frédéric Lornet	44 €
AOC Côtes du Jura Melon à queue rouge 2020 Cuvée des Docteurs	Lucien Aviet	54 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay 2017 En Lya	Domaine des Carlines	55 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay 2019 En 4 Vis bio	Domaine des Marnes Blanches	49 €
AOC Côtes du Jura Chardonnay/Savagnin 2018 La Vouivre	Domaine des Carlines	51 €
AOC Arbois Savagnin 2018	Frédéric Lornet	41 €
AOC Côtes du Jura Savagnin 2015 Sous voile Réserve du caveau	Lucien Aviet	69 €
AOC Côtes du Jura Savagnin 2016 Sous voile bio	Domaine Grand	53 €
AOC L'Etoile Chardonnay 2017 Sous voile	Domaine de Montbourgeau	48 €
AOC Château Chalon 2012 Vin Jaune bio	Domaine Grand	96 €
AOC Bugey Chardonnay 2021 Cuvée Restaurant des Bergers bio	Famille Bonnard	39 €
AOC Bugey Roussette de Montagnieu 2021 bio	Famille Bonnard	44 €
AOC Savoie 2019 Pensées de Noa	Domaine Mercier	44 €
AOC Crépy 2019 La Nature de Chasselas bio	Domaine Mercier	41 €
IGP Allobroges Sauvignon 2019 bio	Dominique Lucas	45 €
IGP Allobroges Chenin 2019 bio	Dominique Lucas	45 €
IGP Allobroges Argile 2020 bio	Domaine des Ardoisières	55 €
AOC Apremont 2021 Con'Vid	Jean-Claude Masson	35 €
AOC Apremont 2021 La Déchirée	Jean-Claude Masson	39 €
AOC Apremont 2019 Le Pistil	Jean-Claude Masson	55 €
AOC Apremont 2020 Cœur d'Apremont	Jean-Claude Masson	49 €
AOC Apremont 2013 Cœur d'Apremont	Jean-Claude Masson	57 €
AOC Apremont 2018 La Renversée	Jean-Claude Masson	63 €
AOC Apremont 2018 Mé Kouilles	Jean-Claude Masson	77 €
AOC Apremont 2011 Cuvée Lisa	Jean-Claude Masson	82 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 Angels	Frédéric Garanjou	52 €
AOC Chignin-Bergeron 2019 Raipoumpou bio	Adrien Berlioz	54 €
AOC Chignin-Bergeron 2018 Albinum bio	Adrien Berlioz	62 €
AOC Chignin-Bergeron 2021 Les Cerisiers	Fabien Trosset	48 €
AOC Roussette 2020 Zulime bio	Adrien Berlioz	53 €
AOC Roussette 2020 La Devire	Fabien Trosset	39 €
AOC Roussette 2020	Thomas Blard	41 €
AOC Roussette 2021 Cuvée Exceptionnelle	Jean-Claude Masson	45 €
AOC Roussette Marestel 2020	Cave du Prieuré	48 €

Suisse

Prix nets, Taxes et Service compris



AOC Petite Arvine 2018 Les Seyes	Alexandre Delétraz	75 €
Bourgogne		
AOC Corton Charlemagne Grand Cru 2016	Jacques Prieur	360 €
AOC Vougeot 1 ^{er} Cru 2020 Le Clos blanc de Vougeot	Domaine de la Vougeraie	180 €
AOC Meursault 2019 Le Limozin	Rodolphe Demougeot	85 €
AOC Meursault 2020 Chevalières	Louis Jadot	91 €
AOC Puligny-Montrachet 2019	Louis Jadot	125 €
AOC Saint-Romain 2020	Louis Jadot	51 €
AOC Pouilly-Fuissé 2020 Clos des Prouges Tête de Cru	Jeanne Ferret	77 €
AOC Pouilly-Fuissé 2020 Autour de la Roche	Jeanne Ferret	55 €
AOC Chablis 2021	Domaine Christophe et fils	39 €
AOC Rully 2018 Plante Moraine	Domaine Rois Mages	48 €
AOC Saint-Véran 2020 bio	Famille Paquet	39 €
Côtes du Rhône/Provence		
AOC Côtes du Ventoux 2021 Le Secret bio	Château La Croix des Pins	45 €
AOC Condrieu 2020 Les Grandes Chaillées	Stéphane Montez	89 €
AOC Condrieu 2015 Coteaux de Vernon bio	Georges Vernay	195 €
AOC Château Grillet 2013	Artémis Vins	460 €
VDP des Baux de Provence 2019 Domaine de Trevallon	Eloi Dürrbach	135 €
Loire		
AOC Pouilly-Fumé 2018 Blanc Fumé	Didier Dagueneau	115 €
AOC Pouilly-Fumé 2016 Pur Sang	Didier Dagueneau	225 €
AOC Pouilly-Fumé 2018 Baron de L	Baron de Ladoucette	140 €
Vins Rouges		
Jura - Bugey - Savoie		
AOC Arbois Poulsard 2018	La Maison du Vigneron	39 €
AOC Arbois Ploussard 2021	Frédéric Lornet	37 €
AOC Arbois Trousseau 2020	Frédéric Lornet	41 €
AOC Arbois Trousseau des Dames 2020 signé Roger	Frédéric Lornet	55 €
AOC Côtes du Jura Trousseau 2020 Cuvée des Géologues	Lucien Aviet	64 €
AOC Côtes du Jura Trousseau 2021 Cuvée des Géologues	Lucien Aviet	58 €
AOC Bugey Mondeuse 2020 Cuvée Restaurant des Bergers bio	Famille Bonnard	39 €
AOC Bugey Gamay 2020 Les Arcs bio	Famille Bonnard	36 €
IGP Vin des Allobroges 2020 Silice bio	Domaine des Ardoisières	35 €
IGP Vin des Allobroges 2020 Argile bio	Domaine des Ardoisières	57 €
AOC Savoie Pinot Noir 2019 «Et Pourquoi Pas...» bio	Dominique Lucas	51 €
AOC Savoie Arbin Mondeuse 2020 Avalanche	Fabien Trosset	39 €
AOC Savoie Persan 2018 Octavie bio	Magnum 150 cl Adrien Berlioz	115 €
AOC Savoie Mondeuse 2020 Tradition	Cave du Prieuré	38 €

Prix nets, Taxes et Service compris



AOC Savoie Mondeuse 2017 Compostelle Fût de chêne	Cave du Prieuré	44 €
Vallée du Rhône/Provence		
VDP des Collines Rhodaniennes 2016 Seul en Scène	François Villard	61 €
AOC Crozes-Hermitage 2020	Alain Graillot	63 €
AOC Crozes-Hermitage 2020 Latitude 45.04	Latitude Wine	46 €
AOC Crozes-Hermitage 2021	Jean Esprit	41 €
AOC Crozes-Hermitage 2020 Perles Noires	Jean Esprit	85 €
AOC Saint-Joseph 2020	André Perret	51 €
AOC Saint-Joseph 2021 Poivre et Sol	François Villard	54 €
AOC Saint-Joseph 2021	Stéphane Montez	53 €
AOC Côte Rôtie 2012 La Turque	Marcel Guigal	460 €
AOC Côte Rôtie 2020 Fortis	Stéphane Montez	125 €
AOC Châteauneuf du Pape 2020 Le Télégramme	Domaine du Vieux Télégraphe	63 €
AOC Châteauneuf du Pape 2020 Vieux Télégraphe	Domaine du Vieux Télégraphe	120 €
AOC Châteauneuf du Pape 2014 Vieux Télégraphe	Domaine du Vieux Télégraphe	145 €
AOC Châteauneuf du Pape 2018 Tradition	Eddie Féraud	85 €
AOC Châteauneuf du Pape 2018 Raisins Bleus, Les Bois de Rayas	Eddie 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 2020 Le Parpaillon bio	Château La Croix des Pins	54 €
AOC Gigondas 2019 Le Parpaillon bio	Château La Croix des Pins	115 €
AOC Côtes du Ventoux 2020 La Tête à l'envers bio, sans sulfite	Château La Croix des Pins	44 €
VDP des Baux de Provence 2018 Domaine de Trevallon	Eloi Dürrbach	150 €
VDP des Baux de Provence 2020 Domaine de Trevallon	Eloi Dürrbach	135 €
Bourgogne/ Beaujolais		
AOC Corton Rognet Grand Cru 2014	Domaine Taupenot-Merme	255 €
AOC Clos Saint-Denis Grand Cru 2013	Joseph Faiveley	270 €
AOC Morey-Saint-Denis 2020	Alain Michelot	75 €
AOC Chorey-les-Beaune 2020 Les Beaumonts	Domaine Machard de Gramont	61 €
AOC Savigny-les-Beaune 2019	Christophe Buisson	65 €
AOC Pernand-Vergelesses 2018 Clos de la Croix des Pierres	Louis Jadot	75 €
AOC Pommard Vieilles Vignes 2018	Claudie Jobard	95 €
AOC Bourgogne Côte d'or 2020	Louis Jadot	54 €
AOC Morgon 2020	Jean Foillard	39 €
Languedoc-Roussillon		
AOC Coteaux du Languedoc 2011 Marlène N°3	Domaine Peyre Rose	185 €
AOC La Clape 2016 L'Ancely	Château de la Negly	118 €
AOC Minervois 2019 La Ciaude	Anne Gros	49 €
AOC Minervois 2020 La 50/50	Anne Gros	37 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Prix nets, Taxes et Service compris

