



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



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 Réserve - Vignerons à 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 Prohibition 12 €
élevé en fût de Vin Jaune, fût de Macvin, fût de Trousseau, fût de vin de paille
- Gin de Chamonix Altitude 9 €
- Gin du Mont-Blanc - James Abbott, Distillerie de Saint-Gervais 9 €
- Vodka Jurask'aya Domaine Tissot 9 €
- Macvin du Jura Domaine Tissot, Macvin du Jura Rosé Frédéric Lornet 7 €
- Secret de Montbourgeau (*Macvin doux*) 7 €
- Vieux Pontarlier (*Pastis du Doubs*) 6 €
- Vin de Noix Dolin 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 €
- Eaux Minérales Plates et Gazeuses 75 cl 6 €

Prix nets, Taxes et Service compris



La Carte

Pour Commencer

Croustillants de Reblochon et noix, Jambon cru **14 €**
A tremper dans un confit d'échalote

Deux œufs de plein air de Bresse cocotte aux morilles **17 €**
ou aux girolles

Petit chèvre du Bugey en croûte de noix, pistache et sarrasin **14 €**
Salade verte, vinaigrette à l'huile de noisette bio

Salade Caesar **15 €**
Salade verte, poulet croustillant, tomates, Parmigiano affiné, sauce César

Tomates anciennes et burrata **12 €**
Pistou et olives noires, vinaigrette au vinaigre bio à l'ail des ours

Ardoise de charcuterie du Jura de la Maison Thaurin **9 €**
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	26 €
Fondue Michelin aux cèpes	28 €
Fondue Michelin aux girolles	28 €
Fondue Michelin aux Morilles	29 €
Fondue Gessienne, moitié bleu de Gex/moitié fondue Michelin	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 Morneau, 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 €
(3 à 4 pers) 18 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Moi, je ne mange pas de fromage...

Fondue de filet de bœuf à la vigneronne 35 €
Pommes grenailles confites thym et ail, sauces maison

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

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

Prix nets, Taxes et Service compris



Nos Gourmandises maison

9 €

Abricots rôtis en crumble de noisette et pistaches torréfiées

Glace pistache de Sicile

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 de Bresse, éclats de pralines roses

Affogato à l'Amaretto

8 €

Glace vanille, café expresso serré, arrosé à l'Amaretto

Coupe des moines

8 €

Glace chartreuse, arrosée de chartreuse verte ou de génépi

Coupe Agrume

8 €

Sorbet citron, arrosé de limoncello

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 Sicile, Fraise, Sorbet Citron

Prix nets, Taxes et Service compris



Boissons Chaudes

Expresso, Café	3 €
Cappuccino, Latte	4 €
Thé Noir, Thé Vert, Thé Vert à la menthe	3 €
Tisane des Pères Chartreux (Verveine, Fenouil, Menthe poivrée, Camomille, Pomme sauvage, Marjolaine, Saule)	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 €
Grolle des Bergers (café expresso, Marc du Bugey, Grand-Marnier, agrumes, épices)	7 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Nos Producteurs et Artisans de proximité

Fromage, Beurre : 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)

Crème, 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)



Prix nets, Taxes et Service compris

