



# LES BERGERS FERNEY

## LE BISTROT



C'est Bistrot ... mais c'est toujours fait maison !

### LES PLANCHETTES À PARTAGER

À l'Apéro ou en Entrée

**CHARCUTERIE DU JURA** 8  
Beurre, cornichons

**SAUCISSONS DE MONTAGNE** 6,80  
Nature, Fumé, Beaufort, Génépi

**LA BERGÈRE** 13,80  
Malakoffs, Croustillants de reblochon, jambon cru

**100% BOEUF SÉCHÉ** 9

### LES ENTRÉES

**ESCARGOTS EN PERSILLADES** 9,50 / 17,50  
(Demi-douzaine ou la douzaine)

**MALAKOFF AU COMTÉ FRUITÉ** 10  
Boeuf séché

**CROUSTILLANTS DE REBLOCHON ET NOIX** 12  
Jambon Cru du Jura

### LES SALADES

LA PETITE / LA GRANDE

**SALADE CAESAR** 11 / 18  
Salade verte, Crunchy de poulet, tomate, croûtons, parmesan, sauce César

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 11/18  
lard et miel de montagne

**TOMATES ANCIENNES ET BURATA** 8,80 / 16  
Pesto maison et tapenade

## LE PLAT DU JOUR À L'ARDOISE

Plat du Jour 15€

Entrée + Plat 18€

Entrée + Plat + Dessert 22€

### LES PLATS SIGNATURE

**Fondue des Bergers au Comté fruité, Vacherin Fribourgeois, Gruyère** 24

**Fondue Gessienne, moitié bleu de Gex/ moitié fondue Bergers** 25

**Fondue des Bergers aux morilles** 29

**Malakoff au Comté Fruité, boeuf séché** 23

**Petit Saint-Point chaud, saucisse de Morteau** 26  
patates cuites au foin

### LES PLATS

**TARTARE DE BOEUF** 18,30 / 23,70  
Boeuf haché minute sélection bouchère, Tomates confites, parmesan, pignons de pin, Frites fraîches maison, salade verte

**SUPREME DE VOLAILLE AUX MORILLES** 32  
Gratin savoyard au beaufort ou frites fraîches maison

**BERGER'S BURGER** 16,50  
Pain Burger artisanal, steak haché frais 150 g, salade, tomate, lard, oignons confit, cheddar, sauce berger, cornichon, frites fraîches maison

**CHICKEN BURGER** 15,50  
Pain Burger artisanal, crunchy de poulet, salade, tomate, lard, oignons confit, cheddar, sauce tartare, frites fraîches maison

### LES VIANDES MATURÉES

**BAVETTE ANGUS D'ABERDEEN** 19

**FILET DE BOEUF MONTBÉLIARDE** 32

**PIÈCE DE BOEUF**  
**MATURATION EXCEPTIONNELLE**  
TARIF À L'ARDOISE

Accompagné de Frites maison ou Gratin savoyard au beaufort ou légumes du moment.

### LES SAUCES

**TARTARE**

**POIVRE**

**MORILLES (SUP 5€)**

### LES CHARBONNADES

**Charbonnade Boeuf et Volaille** 33  
Boeuf sélection du Boucher, Filet de volaille  
Sauces maison, frites fraîches  
- pour 2 personnes minimum / prix par pers - 200g/pers

**Charbonnade 100% Bœuf sélection du Boucher** 37  
Sauces maison, frites fraîches  
- pour 2 personnes minimum / prix par pers - 200g/pers

## BOISSONS

### APÉRO DES BERGERS

Champagne Proy-Goulard cuvée Tradition	9
Montagnieu brut Méthode Traditionnelle Romain Bonnard	7
Apéritif des Bergers (Chambéryzette, coulis de fraise, Gin, Crémant)	9
Jura'Spritz (Apérol de Savoie, Crémant)	9
Kir au Crémant (Myrtille, Cassis, Framboise, Châtaigne)	7
Kir vin blanc (Myrtille, Cassis, Framboise, Châtaigne)	4,50
Whisky Pur Malt du Jura Prohibition élevé en fût de Trousseau	12
Whisky JB	7
Vodka, Gin	7
Macvin du Jura	7
Vin de Paille Domaine Mercier	9
Vieux Pontarlier (Pastis du Doubs), Ricard	5
Chambéry blanc ou rouge (Vermouth savoyard)	4,80
Rasteau, Vin doux Naturel	5,50

### LES BIÈRES

	25cl	50cl
<b>Bières pression</b>		
Leffe Blonde	4	8
Panaché	4,50	9
Monaco	4,90	9,80

### Bières Bouteille

	33cl	50cl
Bière Bio Échappée Belle Blanche	5	5
Bière Bio Échappée Belle Ambrée	5	5
Bière sans Alcool		

### LES SOFTS

Coco cola 33cl	4
Coca cola zéro 33 cl	4
Schweppes Tonic 25 cl	4
Orangina 25 cl	4
Limonade 25cl	4
Thé Glacé des Alpes 33cl	5
Perrier 33cl	4
Jus de fruits	4
pomme, poire, ACE, abricot ou tomate	
Évian 75cl	5,5
Badoit 75cl	5,5

### LES FROMAGES

**SAINT-MARCELLIN** 5,50  
Salade et noix

**COMTÉ FRUITÉ** 6,70  
Salade et noix

### LES GOURMANDISES

**I have a Swiss Dream** 7,80  
Fraises, framboises, meringues de la Gruyère, crème double de Bresse

**Profiteroles au chocolat noir intense** 8,30  
Glace vanille, mascarpone comme une chantilly

**Baba généreusement imbibé au rhum arrangé** 7,50  
Mascarpone comme une chantilly

**Iles flottantes aux œufs fermiers** 7,50  
éclats de pralines roses

**Sablé aux myrtilles, mascarpone à la vanille** 7,80

**Café Gourmand** 9,50

### Glaces et Sorbets artisanaux Ferme Rimaud

Chartreuse, Vanille, Pistache, Café, Chocolat, Crème glacée Fraise, Sorbet Citron, Caramel Beurre Salé

1 boule 2,90 / 2 boules 5,50 / 3 boules 7,30

**Coupes arrosées 2 boules** 7,90

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

**Demandez notre Carte des Digestifs**