

LES BERGERS BISTROT

LA CARTE

LE PLAT DU JOUR A L'ARDOISE

Plat du Jour 15€
Entrée + Plat 18€
Entrée + Plat + Dessert 22€

LES PLANCHETTES A PARTAGER

| | |
|--|-------|
| CHARCUTERIE DU JURA Beurre, cornichons | 8 |
| SAUCISSONS DE MONTAGNE Nature, Fumé, Beaufort, Génépi | 6,80 |
| LA BERGÈRE Malakoffs, Croustillants de reblochon, jambon cru | 13,80 |
| 100% BOEUF SÉCHÉ | 9 |

LES ENTREES

| | |
|--|--------------|
| ESCARGOTS EN PERSILLADES (Demi-douzaine ou la douzaine) | 9,50 / 17,50 |
| CARPACCIO DE TÊTE DE VEAU Sauce Ravigote moutardée | 9 |
| MALAKOFF AU COMTÉ FRUITÉ Boeuf séché | 10 |
| CROUSTILLANTS DE REBLOCHON ET NOIX Jambon Cru du Jura | 12 |

LES SALADES

| | PETITE / GRANDE |
|--|-----------------|
| SALADE CAESAR Salade verte, Crunchy de poulet, tomate, croûtons, parmesan, sauce César | 11 / 18 |
| SALADE DE CHÈVRE CHAUD lard et miel de montagne | 11/18 |
| TOMATES ANCIENNES ET BURATA Pesto maison et tapenade | 8,80 / 16 |

LES PLATS SIGNATURES

| | |
|---|----|
| 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 patates cuites au foin | 26 |

LES PLATS

| | |
|---|---------------|
| TARTARE DE BOEUF Boeuf haché minute sélection bouchère, Tomates confites, parmesan, pignons de pin, Frites fraîches maison, salade verte | 18,30 / 23,70 |
| SUPREME DE VOLAILLE AUX MORILLES Gratin savoyard au beaufort ou frites fraîches maison | 32 |
| BERGER'S BURGER Pain Burger artisanal, steak haché frais 150 g, salade, tomate, lard, oignons confit, cheddar, sauce berger, cornichon, frites fraîches maison | 16,50 |
| CHICKEN BURGER Pain Burger artisanal, crunchy de poulet, salade, tomate, lard, oignons confit, cheddar, sauce tartare, frites fraîches maison | 15,50 |

LES VIANDES MATUREES

| | |
|---|----|
| BAVETTE ANGUS D'ABERDEEN | 19 |
| FILET DE BOEUF MONTBÉLIARDE | 32 |
| PIÈCE DE BOEUF MATURATION EXCEPTIONNELLE TARIF À L'ARDOISE | |
| <i>Accompagné de Frites maison ou Gratin savoyard au beaufort ou légumes du moment.</i> | |

LES CHARBONNADES

| | |
|---|----|
| Charbonnade Boeuf et Volaille Boeuf sélection du Boucher, Filet de volaille Sauces maison, frites fraîches - pour 2 personnes minimum / prix par pers - 200g/pers | 33 |
| Charbonnade 100% Bœuf Boeuf sélection du Boucher Sauces maison, frites fraîches - pour 2 personnes minimum / prix par pers - 200g/pers | 37 |

LES SAUCES

| |
|--|
| TARTARE POIVRE MORILLES (SUP 5€) |
|--|

LES FROMAGES

| | |
|-----------------------------------|------|
| SAINT-MARCELLIN Salade et noix | 5,50 |
| COMTÉ FRUITÉ Salade et noix | 6,70 |

LES GLACES ET SORBETS

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

Prix nets en euros, Taxes et service compris.

LES GOURMANDISES

| | | | |
|--|------|---|------|
| I have a Swiss Dream Fraises, framboises, meringue, crème double | 7,80 | Baba généreusement imbibé au rhum arrangé Mascarpone comme une chantilly | 7,50 |
| Profiteroles au chocolat noir intense Glace vanille, mascarpone comme une chantilly | 8,30 | Iles flottantes aux œufs fermiers éclats de pralines roses | 7,50 |
| Sablé aux myrtilles, mascarpone à la vanille | 7,80 | Café Gourmand | 9,50 |

