



## **Nos producteurs et Artisans de Proximité**

*Fromages, Beurre : Fromagerie Michelin - Grilly (01)*

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

*Saucisse de Morteau : Salaisons Bouhéret - Morteau (25)*

*Lard fermier et Joue de Boeuf : Boucherie Pelletier - Gex (01)*

*Petits fromages de chèvre bio : Chèvrerie de Noire Combe - Chézery-Forens (01)*

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

*Escargots : Au Bon Baveux - Lombard (39)*

*Pain, Brioche : Boulangerie Ségnerande - Segny (01)*

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

*Fruits et Légumes : Comptoir des Saveurs - Prévessin-Moëns (01)*

*Salades et herbes fraîches : La ferme Aquaponique - Versonnex (01)*

*Glaces et Sorbets : Glaces Artisanales Ferme Rimaud - La Chapelle du Châtelard (01)*

*Café : Torréfacteur Grain et feuille - Crozet (01)*

## **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 Mardi 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 Philipponnat Royale Réserve Brut 11 €
- Montagnieu brut 2019 Méthode Traditionnelle Famille Bonnard 8 €

## Apéros de montagne

- Apéritif des Bergers (*Chambéryzette, coulis de fraise, Gin, Crémant*) 11 €
- Savoy'Spritz (*Apérol de Savoie, Crémant*) 12 €
- 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*) 7 €
- Bonal (*Gentiane et Quinquina des Alpes*) 7 €
- 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 Bruno Mangin *élevé en fût de Vin de paille* 13 €
- Whisky Pure Malt du Jura Pro\$hibition Domaine Tissot *élevés en fût de Vin Jaune, ou fût de Macvin, ou fût de Trousseau* 12 €
- Gin de Chamonix Altitude 10 €
- Gin du Mont-Blanc - James Abbott, Distillerie de Saint-Gervais 10 €
- Vodka Jurask'aya Domaine Tissot 10 €
- Macvin Blanc du Jura Domaine Tissot, Macvin du Jura Rosé Frédéric Lornet 8 €
- Vieux Pontarlier (*Pastis du Doubs*), Absinthe du Jura Domaine Tissot 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 5 €
- 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 aux noix, Jambon cru du Jura **14 €**  
*Confit d'échalote*

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

Petit chèvre bio du Haut-Jura en croûte de noix, pistache et sarrasin **14 €**  
*Salade verte, vinaigrette grand-mère*

Les 6 escargots du Jura cuisinés au savagnin **13 €**  
*En persillade aux noisettes, gratinés au Comté*

Ardoise de charcuterie du Jura de la Maison Thaurin **9 €**  
Beurre Michelin, cornichons

Prix nets, Taxes et Service compris



## Les Fondues

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 au Chèvre <i>Mélange 100% chèvre de fromage frais et affinés</i>	29 €

*Nos Fondues 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



## Spécialités aux Fromages de Montagne

Raclette au lait cru cuite à la Charbonnade Sélection de raclettes dans nos caves d'affinage <i>Charcuterie, patates au foin, condiments - Pour 2 personnes minimum/prix par pers</i>	<b>32 €</b>
Malakoff au Comté fruité, bœuf séché	<b>25 €</b>
Petit Saint-Point chaud, saucisse de Morteau, patates cuites au foin	<b>28 €</b>
Croziflette des Bergers au Morbier fermier	<b>26 €</b>
Tartiflette des Bergers au Petit Saint-Point fermier	<b>26 €</b>

*Nos Spécialités de Montagne sont accompagnées de salade verte,  
vinaigrette grand-mère*

Prix nets, Taxes et Service compris



## Moi, je ne mange pas de fromage...

(Oui, on sait, le beaufort et le parmesan c'est du fromage ! Mais c'est tellement bon...)

Fondue de filet de bœuf à la vigneronne <i>Pommes grenailles confites thym et ail, sauces maison</i>	<b>35 €</b>
Lard paysan braisé puis oublié toute une nuit au four <i>Oignons confits, cèpes rôtis, petites pommes de terre grenailles au jus</i>	<b>29 €</b>
Suprême de volaille au vin jaune et morilles <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	<b>32 €</b>
Filet de bœuf race Montbéliarde poêlé <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	<b>35 €</b>
Filet de bœuf race Montbéliarde aux morilles <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	<b>41 €</b>
Joue de bœuf confite en cocotte à la Mondeuse façon bœuf-carottes <i>Polenta crémeuse au vieux parmesan</i>	<b>35 €</b>
Croûte jurassienne au vin jaune et morilles <i>Bœuf séché</i>	<b>29 €</b>

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

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

Prix nets, Taxes et Service compris



## Nos Gourmandises maison

Brioche façon pain perdu dans du lait de montagne à la vanille <i>Caramel au beurre salé, crème double de Bresse</i>	11 €
Sablé aux myrtilles, mascarpone à la vanille	10 €
Profiteroles au chocolat noir intense <i>Glace vanille de Madagascar, mascarpone comme une chantilly</i>	12 €
Baba généreusement imbibé au rhum arrangé <i>Mascarpone comme une chantilly</i>	10 €
Iles flottantes aux œufs de Bresse, éclats de pralines roses	10 €
Affogato aux griottines de Fougerolles <i>Glace vanille, café ristretto, cerises griottes au kirsch et à la liqueur</i>	10 €
Coupe des moines <i>Glace chartreuse, arrosée de chartreuse verte ou de génépi</i>	11 €
Coupe Agrume <i>Sorbet citron, arrosé de liqueur de citron de Menton de la distillerie Gessienne</i>	10 €
Glaces artisanales de la Ferme Rimaud <b><i>Les glaces de la ferme Rimaud sont élaborées avec le lait de leurs vaches</i></b>	la boule 4 €
<i>Vanille de Madagascar, Chocolat, Café bio et équitable, Caramel beurre salé Chartreuse de Voiron, Pistache de Sicile, Fraise, Sorbet Citron</i>	

Prix nets, Taxes et Service compris





## Boissons Chaudes

Expresso, Café 3 €

Cappuccino, Latte 4 €

Thé Noir, Thé Vert, Thé Vert à la menthe 4 €

Tisanes des Pères Chartreux : 4 €

**\*Angélus du Soir – Sommeil**

Composition : **Tilleul - Aubépine - Verveine** favorisent la relaxation. Associés à la **Lavande – Oranger Fleur - Camomille - Passiflore** pour un goût fleuri-fruité apaisant.

**\*Œuvres Communes – Réparatrice**

Composition : **Achillée Millefeuille - Souci - Cassis** pour leurs qualités anti-inflammatoires. Associés à la **Lavande - le Frêne - la Fleur de Sureau – Feuille de Ronce** qui apportent rondeur et stimulent.

**\*Réfectoire – Digestion**

Composition : **Verveine - Fenouil - Menthe Poivrée** ont été sélectionnés pour leurs vertus digestives bienfaisantes. Associés à la **Pomme Sauvage - la Camomille – la Marjolaine - la Saule** qui offrent légèreté et fraîcheur.

**\*Spaciement – Respiration**

Composition : **Menthe Poivrée - Marjolaine - Fenouil** éveillent le corps. Associés à la **Sauge - la Résine de Pin et le Thym** qui stimulent la respiration.

Tisanes bio Montagne des Vosges - Les Herbes du Valtin : 4 €

**Cool Raoul**

(Origan, Mélisse, Monarde, Houblon)

**Relax Max**

(Agastache, Verveine, Escholzia)

**Verveine Citronnée**

Grolle des Bergers

(café expresso, Marc du Bugey, Grand-Marnier, agrumes, épices)

7 €

Prix nets, Taxes et Service compris



# Des **RESTAURANT** Bergers

Prix nets, Taxes et Service compris

