



LE BISTROT DES BERGERS

Ferney-Voltaire



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

LES PLANCHETTES À PARTAGER

LA PLANCHE APÉRO DES BERGERS	13,80
Malakoffs, Croustillants de reblochon aux noix, jambon cru, boeuf séché	
CHARCUTERIE DU JURA	8
beurre et cornichons	
100% BOEUF SÉCHÉ	9

LES ENTRÉES

ESCARGOTS DU JURA DE CLÉMENTINE	9,50 / 17,50
Au beurre persillé, chapelure de noisette et comté (Demi-douzaine ou la douzaine)	
VELOUTÉ DE POTIRON	8,80
graines de courges et Crème de Bresse	
PÂTÉ DE CAMPAGNE MAISON	8,80
Cornichons	
MALAKOFF AU COMTÉ FRUITÉ	12
Boeuf séché	
CROUSTILLANTS DE REBLOCHON ET NOIX	12
Jambon Cru du Jura	
OEUF DURS MIMOSA	5,50
Mayo à la moutarde à l'ancienne	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	11 / 18
lard et miel de montagne	

LES BURGERS

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	

LE PLAT DU JOUR À L'ARDOISE

au Déjeuner hors w-e et jours fériés

Plat du Jour 15€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18€

Entrée + Plat + Dessert 22€

SPÉCIALITÉS AU FROMAGE

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
Tartiflette des Bergers	25
au Petit Saint-Point fermier	

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)	8 €
(3 à 4 pers)	16 €

LES CHARBONNADES

- 100% Bœuf sélection du Boucher

Sauces maison, frites fraîches
- pour 2 personnes minimum / prix par pers - 200g/pers

37

LES PLATS

BAVETTE ANGUS D'ABERDEEN SAUCE POIVRE	19
FILET DE BOEUF RACE MONTBÉLIARDE SAUCE MONDEUSE	34
FILET DE BOEUF RACE MONTBÉLIARDE AUX MORILLES	39
SUPREME DE VOLAILLE AUX MORILLES	32
VÉRITABLE ANDOUILLETTE AAAAA SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	23

Accompagnement : Frites maison ou Gratin savoyard au beaufort ou légumes du moment.

- Boeuf et Volaille

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

33

- Côtelettes d'Agneau marinées aux herbes

Sauces maison, frites fraîches
- pour 2 personnes minimum / prix par pers -

33

LES GOURMANDISES

Profiteroles au chocolat noir intense	9,90
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
La gourmandise ultime ! Fondue au chocolat	9,90
churros croustillants à la vanille	
Affogato aux griottines de Fougerolles	8
Glace vanille, café expresso serré	

Glaces de la Ferme Rimo Elaborées au lait de leurs vaches

Chartreuse, Vanille, Pistache, Café, Chocolat, 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, limoncello
Glace fraise, Fraise de la distillerie Gessienne

Demandez notre Carte des Digestifs

BOISSONS

APÉROS DES BERGERS

Coupe de Champagne sélection des Bergers	9
Apéritif des Bergers (Chambéryzette, coulis de fraise, Gin, Crémant)	9
Jura'Spritz (Apérol, Crémant)	9
Kir au Crémant (Myrtille, Cassis, Framboise, Châtaigne)	7
Kir vin blanc (Myrtille, Cassis, Framboise, Châtaigne)	4,50
Whisky Premium	12
Whisky JB	7
Vodka, Gin	7
Macvin du Jura	7
Ricard	5
Vieux Pontarlier	5
Martini blanc ou rouge	4,80
Rasteau, Vin doux Naturel	5,50

LES BIÈRES

	25cl	50cl
Bières pression		
Leffe Blonde	4	8
Panaché	4,50	9
Monaco	4,90	9,80
Bières Bouteille		33cl
Bière Bio Échappée Belle Blanche		5
Bière Bio Échappée Belle Ambrée		5
Bière sans Alcool		

LES SOFTS

Coca 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, pêche, abricot ou tomate	
Minérale Plate ou Gazeuse 75cl	5,5

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, Café	2,90
Cappuccino, Latte	3,50
Thé Vert, Thé noir, Thé vert menthe	3
Tisane des Pères Chartreux Réfectoire	3
(Verveine, Fenouil, Menthe poivrée, camomille, pomme, marjolaine, saule)	
Tisane du Berger	3
(Menthe, Tilleul, Verveine, Fleur d'oranger, Citronnelle)	

