



## **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)*

*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 : TerreAzur- Annecy (74)*

*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 Brut Sélection du moment 11 €
- Bulles de Neige, Pétillant de Savoie 7 €

## Apéros de montagne

- Apéritif des Bergers (*Chambéryzette, coulis de fraise, Gin, Pétillant de Savoie*) 9 €
- Savoy'Spritz (*Apérol de Savoie, Crémant*) 9 €
- Kir au Pétillant (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Cerise*) 8 €
- Kir au Vin blanc (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Cerise*) 6 €
- Chambéry Blanc ou Rouge (*Vermouth savoyard*) 7 €
- Gentiane des Pères Chartreux, Bonal (*Gentiane et Quinquina des Alpes*) 7 €
- Whisky Single Malt Séquoia bio Distillerie du Vercors 12 €
- Whisky Single Malt Séquoia 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 €
- Whisky Rye Moissons bio Domaine des Hautes Glaces 18 €
- Gin du Mont-Blanc - James Abbott, Distillerie de Saint-Gervais, Gin de Chamonix Altitude 10 €
- Vodka Jurask'aya Domaine Tissot 10 €
- Macvin Blanc du Jura Domaine Tissot, Macvin du Jura Rosé Frédéric Lornet 8 €
- Vieux Pontarlier Armand Guy, Absinthe du Jura Domaine Tissot 6 €
- Vin de Paille Domaine Mercier 10 €
- Vin de Noix des Pères Chartreux 7 €
- Bière artisanale de Grilly L'Échappée Belle bio, *blanche ou blonde (33cl)* 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 <i>Confit d'échalote</i>	<b>14 €</b>
Aubergines, tomates confites, pistou et vieux parmesan <i>Une Parmigiana froide comme la fait la Mamma de Sandra</i>	<b>15 €</b>
Petit Chèvre bio du Jura en croûte de pistache et noisette <i>Pickles de radis, émulsion d'ail des ours</i>	<b>14 €</b>
Raviole d'escargots du Jura à la sauge et Savagnin <i>Tomme fraiche Michelin</i>	<b>16 €</b>
Ardoise de charcuterie du Jura de la Maison Thaurin <i>Beurre fermier doux du Jura, cornichons</i>	<b>9 €</b>

Prix nets, Taxes et Service compris



## Les Fondues

Fondue Michelin au Comté fruité, Vacherin Fribourgeois, Gruyère	26 €
Fondue Jurassienne au Crémant du Jura et aux Morilles	33 €
Fondue Gessienne, moitié Bleu de Gex/moitié fondue Michelin	27 €
Fondue au Chèvre <i>Mélange 100% chèvre de fromage frais et affinés</i>	30 €

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

### *En accompagnement des fondues :*

- *Petit seau de patates cuites au foin* 4 €
- *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 braséade Sélection de raclettes dans nos caves d'affinage <i>Charcuterie, patates au foin, condiments</i> <b>Prix par personne/Minimum 2 personnes</b>	<b>35 €</b>
Malakoffs au Comté fruité, bœuf séché	<b>25 €</b>
Petit Saint-Point chaud, Saucisse de Morteau, patates cuites au foin	<b>28 €</b>
Tartiflette des Bergers au Petit Saint-Point fermier	<b>26 €</b>

*Nos Spécialités 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 c'est du fromage ! Mais c'est tellement bon...)

Fondue de filet de bœuf à la vigneronne <i>Röstis, sauces maison</i>	35 €
La Charbonnade de filet de bœuf (minimum 2 pers/ prix par pers) <i>Röstis, sauces maison</i> <b>Servie exclusivement sur notre terrasse</b>	35 €
Suprême de volaille au vin jaune et morilles <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	32 €
Filet de bœuf race Montbéliarde poêlé <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	35 €
Filet de bœuf race Montbéliarde aux morilles <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	41 €
Croûte jurassienne au pain au levain bio, vin jaune et morilles <i>Bœuf séché du Jura</i>	29 €
Un Vitello Tonato en fraîcheur estivale <i>Pommes gaufrettes</i>	29 €

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

*Filet de bœuf, Veau et Volaille sont élevés, sélectionnés et abattus en France*

Prix nets, Taxes et Service compris



## Nos Gourmandises maison

“I have a Swiss dream”	12 €
<i>Fraises fraîches dans leur jus, meringue de la Gruyère, crème double de Bresse</i>	
Sablé aux myrtilles, mascarpone à la vanille	10 €
Profiteroles au chocolat noir intense	12 €
<i>Glace vanille de Madagascar, mascarpone comme une chantilly</i>	
Baba généreusement imbibé au rhum arrangé	10 €
<i>Mascarpone comme une chantilly</i>	
Iles flottantes aux œufs de Bresse, éclats de pralines roses	10 €
Coupe des moines	11 €
<i>Glace chartreuse, arrosée de chartreuse verte ou de génépi</i>	
Coupe Agrume	10 €
<i>Sorbet citron, arrosé de liqueur de citron de Menton de la distillerie Gessienne</i>	
Glaces artisanales de la Ferme Rimaud	la boule 4 €
<b><i>Les Glaces de la ferme Rimaud sont élaborées avec le lait de leurs vaches</i></b>	
<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	6 €
Thé Noir, Thé Vert, Thé Vert à la menthe	4,50 €
Tisanes des Pères Chartreux :	4,50 €

**\*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.

**\*Spacement – Respiration**

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

Voiron's Coffee	12 €
<i>(Café expresso, Liqueur de Noix des Pères Chartreux, Chantilly Maison)</i>	

Grolle des Bergers	7 €
<i>(café expresso, Marc du Bugey, Grand-Marnier, agrumes, épices)</i>	

Prix nets, Taxes et Service compris





Des **RESTAURANT**  
Bergers

Prix nets, Taxes et Service compris

