



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 Reygrobellet – Divonne-les-Bains (01)

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

Fruits et Légumes : Marché Pernoud - Ornex (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.*

Retrouvez-nous au bord du Lac d'Annecy A l'Auberge du Lac à Veyrier du Lac

Cuisine de poissons et spécialités de montagne

7/7 jours Déjeuner & Diner

Réservations au 04 50 60 10 15



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 12 €
- 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*) 11 €
- 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 Macvin* 13 €
- Whisky Single Malt du Jura Bruno Mangin *élevé en fût, fumé au Tuyé* 15 €
- Whisky Pure Malt du Jura Pro\$hibition Domaine Tissot *élevés en fût de Vin Jaune, ou fût de Macvin* 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 du Jura 8 cl 12 €
- Vin de Noix des Pères Chartreux 7 €
- Bière artisanale de Grilly L'Échappée Belle bio, *blanche ou blonde ou IPA (33cl)* 7 €

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 6 €
- 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
Confit d'échalote **14 €**

Petit Chèvre bio du Jura en croûte de pistache et noisette
Carpaccio de betterave à l'huile de noisette **14 €**

Les 2 œufs de plein air de Bresse en cocotte aux morilles
Grosse mouillette briochée **19 €**

6 escargots du Jura cuisinés au savagnin
Servis dans leur coquille en persillade et Comté **13 €**

Ardoise de charcuterie du Jura de la Maison Thaurin
Beurre fermier doux de la fromagerie Michelin, cornichons **12 €**

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 Michelin aux Cèpes	28 €
Fondue au chèvre <i>Mélange 100% chèvre pour un goût caprin sans lactose</i>	31 €
Fondue au munster et lard, pointe de cumin <i>Mélange de munster et de fondue Michelin, préparée à la bière</i>	29 €

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) 12 €
(3 à 4 pers) 22 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Spécialités aux Fromages de Montagne et d'ailleurs

Raclette au lait cru cuite à la braséade Sélection de raclettes dans nos caves d'affinage <i>Charcuterie, patates au foin, condiments</i> Prix par personne/Minimum 2 personnes	35 €
Malakoffs au Comté fruité, bœuf séché	25 €
Petit Saint-Point chaud, Saucisse de Morteau, patates cuites au foin	28 €
Tartiflette des Bergers au Petit Saint-Point fermier	26 €
Mont d'Or au four, lames de magret fumé, patates cuites au foin	29 €
Camembert fermier croustillant aux pommes <i>Andouille de Vire et oignons caramélisés</i>	25 €

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

Prix nets, Taxes et Service compris



Moi, je ne mange pas de fromage...

Fondue de filet de bœuf à la vigneronne <i>Pommes grenailles au thym frais, sauces maison</i>	35 €
La Côte de veau aux cèpes <i>Pommes grenailles au thym</i>	38 €
Suprême de volaille au vin jaune et morilles <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	32 €
Filet de bœuf race Montbéliarde aux morilles <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	41 €
Croûte jurassienne au pain au levain, vin jaune et morilles <i>Bœuf séché du Jura</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

Brioche façon pain perdu dans du lait de montagne à la vanille <i>Pommes au caramel beurre salé, crème double de Bresse</i>	12 €
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 plein air, éclats de pralines roses	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>	11 €
Glaces artisanales de la Ferme Rimaud <i>Les Glaces de la ferme Rimaud sont élaborées avec le lait de leurs vaches</i>	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 6 €

Thé Noir, Thé Vert, Thé Vert à la menthe 5 €

Tisanes des Pères Chartreux : 5 €

***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.

***Spaciment – Respiration**

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

Grolle des Bergers 7 €

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

Voiron's coffee 7 €

(café expresso, Vin de Noix des pères Chartreux, Chantilly maison)

Prix nets, Taxes et Service compris



Des **RESTAURANT** Bergers

Prix nets, Taxes et Service compris

