



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)

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)

Pommes de Terre : La ferme du Pralie - Tutegny (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

à partir de 11h :

Brunch Fermier à 55 €

*tout compris (hors vin), 22 € pour les enfants jusqu'à 12 ans,
offert pour les tout petits jusqu'à 3 ans.*

Pensez aussi à vos amis !

Bons-cadeaux à l'accueil



L'Apéro des Bergers

Planchette Apéro à partager minimum 2 personnes 8 €/pers

Croustillant de Reblochon aux noix, Croquettes du Jura au Comté

Jambon cru et Bœuf séché du Haut-Jura, Pickles maison, Beurre fermier du Jura

- Apéritif des Bergers (*Chambéryzette, Coulis de fraise, Pétillant*) 9 €
- Savoy'Spritz (*Apérol de Savoie*), Hugo Spritz, Limoncello Spritz, Italicus Spritz 11 €
- Champagne Brut Sélection du moment (12cl) 10 €
- Kir au Pétillant (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Cerise, Pêche*) 8 €
- Kir au Vin blanc (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Cerise, Pêche*) 6 €
- Chambéry Blanc ou Rouge (*Vermouth savoyard*), Vin de Noix Dolin 7 €
- Gentiane des Pères Chartreux, Bonal (*Gentiane et Quinquina des Alpes*) 7 €
- Whisky Single Malt Séquoia Signature bio Distillerie du Vercors 14 €
- Whisky Single Malt Séquoia Black Cat bio Distillerie du Vercors (*Tourbé, fumé*) 14 €
- Whisky Single Malt Séquoia Tourbé bio Distillerie du Vercors 15 €
- Whisky Pur Malt du Jura Bruno Mangin *élevé en fût de Macvin* 13 €
- Whisky Pur Malt du Jura Bruno Mangin *Brut de fût 14 ans* 15 €
- Whisky Pur Malt du Jura Prohibition Domaine Tissot *élevé en fût de Macvin* 12 €
- Whisky Rye Moissons bio Domaine des Hautes Glaces 18 €
- Gin du Mont-Blanc - James Abbott, Distillerie de Saint-Gervais 10 €
- Gin de Chamonix Altitude Blue, Gin de Chamonix Altitude Pink 10 €
- Vodka Jurask'aya Domaine Tissot 10 €
- Macvin Blanc ou Rosé Frédéric Lornet 8 €
- Vieux Pontarlier Armand Guy, Absinthe du Jura Domaine Tissot 6 €

Jus de fruits/Sodas/Eaux/Bières

- Jus de fruit Artisanal (*Pomme, Poire, Abricot, Pêche, Tomate*) 5 €
- Cola de Montagne, Coca-cola, Coca zéro, Orangina, Limonade, Perrier 5 €
- Thé glacé des Alpes bio, Limonade Myrtille bio 5 €
- Limonade bio Henri Marie à faible teneur en sucre (*Noix-Tilleul, Bourgeon de Sapin-Myrtille, Menthe-verveine-citron vert, Sureau-framboise*) 6 €
- Bière artisanale de Grilly L'Échappée Belle bio, *blanche ou blonde ou IPA - 33cl* 7 €
- Bière du Mont-Blanc *verte (génépi) ou bleue (Myrtille) - 33cl* 7 €
- Bière sans Alcool Peroni Nastro - 33 cl 6 €
- Evian, Badoit 100 cl 6 €

Prix nets, Taxes et Service compris



La Carte

L'apéro à partager

Planchette de Montagne à partager (minimum 2 personnes) **8 €/pers**
1 Croustillant de reblochon aux noix, 2 Croquettes du Jura
Jambon cru et bœuf séché du Haut-Jura, Pickles de légumes maison, Beurre du Jura fermier

Ardoise de charcuterie du Jura de la Maison Thaurin (pour 2 pers) **9 €**
Beurre fermier doux, cornichons (pour 4 pers) **18 €**

Pour Commencer

Croustillants de Reblochon aux noix, Jambon cru du Jura **14 €**

Croquettes du Jura au Comté fruité, Bœuf séché **14 €**

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

Les 2 œufs de plein air de Bresse cuits à 64° façon cocotte **19 €**
Morilles et mouillette briochée

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

Prix nets, Taxes et Service compris



Les Fondues

Fondue des Bergers au Comté fruité, Vacherin Fribourgeois, Gruyère	26 €
Fondue des Bergers à l'ail des ours	27 €
Fondue Jurassienne au Crémant et aux Morilles	33 €
Fondue Gessienne, moitié Bleu de Gex/moitié fondue des Bergers	27 €
Fondue des Bergers aux Cèpes	29 €

Nos Fondues sont servies avec salade verte, vinaigrette grand-mère

En accompagnement des fondues :

- ***Petit seau de patates de la ferme du Pralieu 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 **35 €**
Sélection de raclettes au lait cru
Charcuterie, patates de la ferme du Pralie au foin, condiments
Prix par personne/Minimum 2 personnes

Petit Saint-Point chaud, Saucisse de Morteau **28 €**
Patates de la ferme du Pralie au foin

Tartiflette des Bergers au Reblochon des Aravis **26 €**

Berthoud comme en Vallée d'Abondance **25 €**
Mignon de porc fumé, Patates de la ferme du Pralie au foin

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 **35 €**
Pommes grenailles au thym frais, sauces maison

Suprême de volaille aux morilles **32 €**
Gratin savoyard au beaufort

Filet de bœuf race Montbéliarde aux morilles **41 €**
Gratin savoyard au beaufort

Croûte jurassienne aux morilles **29 €**
Bœuf séché du Jura

Et quand le temps le permet, sur la terrasse uniquement

Charbonnade de Filet de bœuf (220 grammes environs) **35 €**
Minimum 2 personnes, prix par personne
Pommes grenailles au thym frais, sauces maison

Charbonnade aux 3 viandes (220 grammes environs) **35 €**
Filet de bœuf, Filet de volaille, Noix de Veau
Minimum 2 personnes, prix par personne
Pommes grenailles au thym frais, sauces maison

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

Prix nets, Taxes et Service compris



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

Nos Gourmandises Maison

I have a Swiss Dream! <i>Meringues de la Gruyère, Crème double et fraises fraîches</i>	13 €
Sablé aux myrtilles, mascarpone à la vanille	11 €
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>	12 €
Iles flottantes aux œufs de plein air, éclats de pralines roses	11 €
Coupe des moines <i>Glace chartreuse, arrosée de chartreuse verte 13 € / ou de Génépi des Alpes 11€</i>	
Coupe Agrumes <i>Sorbet citron, sorbet pamplemousse arrosés de liqueur de mandarine</i>	11 €
Glaces artisanales de la Ferme Rimaud <i>Les Glaces de la ferme Rimaud sont élaborées avec le lait de leurs vaches</i> <i>Vanille de Madagascar, Chocolat, Café bio et équitable, Caramel beurre salé Chartreuse de Voiron, Pistache de Sicile, Fraise, Sorbet Citron</i>	la boule 4 €
Glaces et Sorbets artisanaux « Glaces des Alpes » <i>Framboise, Pamplemousse, Noix de Coco, Yaourt myrtille</i>	la boule 4 €

Prix nets, Taxes et Service compris



Boissons Chaudes

Expresso, Café	3 €
Cappuccino, Latte	6 €
Thé Noir, Thé Vert, Thé Vert à la menthe	5 €
Grolle des Bergers (<i>café expresso, Marc du Bugey, Grand-Marnier, agrumes, épices</i>)	7 €
Tisanes des Pères Chartreux :	5 €

*Angélus du Soir – Sommeil

Son nom correspond à un moment de prière, marquant la fin de la journée d'un Chartreux, et l'entrée dans le grand silence et le repos de la nuit.

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

*Œuvres Communes – Réparatrice

Son nom se rapporte à des travaux manuels ne pouvant être réalisés par un seul moine et nécessitant la mobilisation de toute la communauté.

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

Son nom désigne le meuble que les moines utilisent dans leur cellule pour prendre leur repas en solitude.

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

Son nom fait référence à une promenade hebdomadaire en plein air permettant aux moines Chartreux de s'aérer et d'échanger.

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

*Désert Cartusien – Élimination

Son nom fait référence à l'espace sain et préservé autour des monastères qui permet aux moines de vivre dans le silence et la solitude.

Prix nets, Taxes et Service compris



Composition : **Bardane - Romarin - Pensée sauvage** diurétique et douleurs. Associés au **Laurier Saugé** – le **Pissenlit** et l'**Origan** qui facilitent l'élimination.



Produits contenant des allergènes à votre disposition à l'accueil.

Liste des Allergènes

1. **Céréales contenant du gluten** et les produits à base de ces céréales.
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés.
3. **Œufs** et produits à base d'œufs.
4. **Poissons** et produits à base de poissons.
5. **Arachides** et produits à base d'arachides.
6. **Soja** et produits à base de soja.
7. **Lait** et produit à base de lait.
8. **Fruits à coque**.
9. **Céleri** et produits à base de céleri.
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde.
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame.
12. **Anhydride sulfureux et sulfites**.

Prix nets, Taxes et Service compris



13. *Lupin* et produits à base de lupin.

14. *Mollusques* et produits à base de mollusques.

Prix nets, Taxes et Service compris

