



## **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 des Bergers à 55 €**

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

*offert pour les tout petits jusqu'à 3 ans*

**Notre Cuisine est élaborée à partir de produits frais et  
de qualité,  
En privilégiant autant que possible les producteurs et  
artisans locaux.**

**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, Malakoff au Comté fruité***

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

## Les Cocktails

- Apéritif des Bergers (*Chambéryzette, Coulis de fraise, Pétillant*) 9 €
- Savoy'Spritz (*Apérol de Savoie*) 11 €
- Apérol Spritz 11 €
- Hugo Spritz 11 €
- Limoncellè Spritz 11 €
- Italicus Spritz 11 €
- Mojito 12 €
- Planteur au Rhum arrangé maison 10 €
- Moscow Mule 12 €

## Les Cocktails sans Alcool

- Cocktail de Jus de fruits 8 €
- Virgin Mojito 7 €

## Les Bulles

- Champagne Brut Sélection du moment 12 cl 10 €

## Les Classiques

- Kir au Pétillant (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Cerise, Pêche*) 8 €
- Kir au Vin blanc (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Cerise, Pêche*) 6 €
- Ricard 6 €
- Lillet Blanc 6 €

## Eaux Minérales

- Evian, Badoit 100 cl 6 €
- Evian, Badoit 50 cl 4 €
- Perrier 33 cl 4 €

Prix nets, Taxes et Service compris



### Les Apéritifs de montagne

- Chambéry Blanc ou Rouge (*Vermouth savoyard*) 7 €
- Vin de Noix Dolin 7 €
- Bonal (*Gentiane et Quinquina des Alpes*) 7 €
- Gentiane des Pères Chartreux 7 €
- Whisky Single Malt Séquoia Signature bio Distillerie du Vercors 14 €
- Whisky Single Malt Séquoia Black Cat bio Distillerie du Vercors (*Légèrement 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 Rye Moissons bio Domaine des Hautes Glaces 18 €
- Gin du Mont-Blanc - James Abbott, Distillerie de Saint-Gervais 10 €
- Gin de Chamonix Altitude Blue 10 €
- Gin de Chamonix Altitude Pink 10 €
- Vodka Jurask'aya Domaine Tissot 10 €
- Macvin Blanc ou Rosé Frédéric Lornet 8 €
- Vieux Pontarlier Armand Guy 6 €
- Absinthe du Jura Domaine Tissot 6 €

### Jus de fruits Artisanaux

- Pomme, Poire, Abricot, Pêche de Vigne, Tomate 25 cl 5 €

### Sodas

- Cola de Montagne 33 cl 5 €
- Coca-cola, Coca zéro 33cl 5 €
- Orangina 25cl 5 €
- Limonade, Diabolo 25cl 5 €
- Thé glacé des Alpes bio 33cl 5 €
- Limonade Myrtille bio 33cl 5 €
- Limonade bio Henri Marie à faible teneur en sucre 25 cl 6 €  
(*Noix-Tilleul, Bourgeon de Sapin-Myrtille, Menthe-verveine-citron vert, Sureau-framboise*)

### Bières

- Bière Artisanale de Grilly L'Échappée Belle bio, *blanche ou blonde ou IPA* - 33cl 7 €
- Bière du Mont-Blanc Blonde ou Verte (*Génépi*) ou Bleue (*Myrtille*) - 33cl 7 €
- Bière sans Alcool Peroni Nastro - 33 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 Malakoff au Comté fruité  
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

Le **Reblochon** croustillant aux noix et Jambon cru du Jura **14 €**

Le **Comté 16 Mois** en Malakoff et bœuf séché du Jura **14 €**

La **Burrata**, Crumble de légumes d'été, et tomate, pistou **13 €**

Le **Petit Chèvre** bio du Jura en croûte de pistache et noisette **14 €**  
*Betteraves à l'huile de noisettes*

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

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

Prix nets, Taxes et Service compris



## Spécialités aux Fromages de Montagne

<b>Fondue</b> des Bergers au Comté fruité, Vacherin Fribourgeois, Gruyère	<b>26 €</b>
<b>Fondue</b> Jurassienne au Crémant et aux Morilles	<b>33 €</b>
<b>Fondue</b> Gessienne, moitié Bleu de Gex/moitié fondue des Bergers	<b>27 €</b>
<b>Fondue</b> des Bergers aux Cèpes	<b>29 €</b>
<b>En accompagnement des fondues :</b>	
• <i>Petit seau de patates de la ferme du Pralie cuites au foin</i>	<b>4 €</b>
• <i>Ardoise de Charcuterie du Jura (1 à 2 pers)</i>	<b>9 €</b>
<i>(3 à 4 pers)</i>	<b>18 €</b>
<b>Raclette</b> au lait cru cuite à la braséade	<b>35 €</b>
Sélection de raclettes au lait cru <i>Charcuterie, patates de la ferme du Pralie au foin, condiments</i> <b>Prix par personne/Minimum 2 personnes</b>	
<b>Petit Saint-Point</b> chaud, Saucisse de Morteau	<b>28 €</b>
<i>Patates de la ferme du Pralie au foin</i>	
<b>Tartiflette</b> des Bergers au Reblochon des Aravis	<b>26 €</b>
<b>Croziflette</b> des Bergers au Morbier fermier	<b>26 €</b>

*Nos Spécialités sont servies avec 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** 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 et Bavette Black Angus 35 €  
*(220 grammes environs)*  
*Minimum 2 personnes, prix par personne*  
*Pommes grenailles au thym frais, sauces maison*

*Supplément viande 100 grammes* 10 €

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

*Filet de bœuf et Volaille sont élevés, sélectionnés et abattus en France*  
*Bavette Angus, Ecosse*

Prix nets, Taxes et Service compris



## Nos Gourmandises Maison

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

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.*

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

Prix nets, Taxes et Service compris





*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.**
13. **Lupin et produits à base de lupin.**
14. **Mollusques et produits à base de mollusques.**

Prix nets, Taxes et Service compris

