



Nos Producteurs et Artisans de Proximité

Fromages, Beurre : Fromagerie Michelin - Grilly (01)

Petit Chèvre bio : Chèvrerie de Noire Combe – Chézery-Forens (01)

Charcuterie, Lard : 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)

Petits Chocolats : Le Comptoir du Chocolat - Divonne-les-Bains (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 de Montagne à partager minimum 2 personnes 8 €/pers
Nem de Reblochon aux noix, Malakoff au Comté fruité, Croustille d'escargot du Jura savagnin-comté, Jambon cru et Bœuf séché du Jura, Beurre fermier du Jura

Les Cocktails

- Apéritif des Bergers (*Chambéryzette, Coulis de fraise, Pétillant*) 9 €
- Negroni d'Montagne (*Vermouth et Bitter de Savoie, Gin de Chamonix*) 10 €
- Savoy'Spritz, Apérol Spritz, Hugo Spritz, Limoncellè Spritz, Italicus Spritz 11 €
- Planteur au Rhum arrangé maison 10 €

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 €

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



Les Apéritifs de Montagne

- Chambéry Blanc ou Rouge (*Vermouth savoyard*) 7 €
- Vin de Noix des Pères Chartreux 7 €
- Bonal (*Gentiane et Quinquina des Alpes*) 7 €
- Gentiane des Pères Chartreux 7 €
- Whisky Single Cask Prohibition Fût de Vin Jaune Brûlerie de Revermont 14 €
- Whisky Single Cask Prohibition Fût de Vin de Paille Brûlerie de Revermont 14 €
- Whisky Single Cask Prohibition Fût de Macvin Brûlerie de Revermont 14 €
- Whisky Single Cask Prohibition Fût de Trousseau Brûlerie de Revermont 14 €
- Whisky Single Malt Séquoia Signature bio Distillerie du Vercors 14 €
- Whisky Single Malt Séquoia Black Cat bio Distillerie du Vercors 14 €
- Whisky Single Malt Séquoia Tourbé bio Distillerie du Vercors 15 €
- 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, Gin de Chamonix Altitude Pink 10 €
- Vodka Jurask'aya Brûlerie de Revermont 10 €
- Macvin du Jura Blanc ou Rosé Frédéric Lornet 8 €
- Vieux Pontarlier Armand Guy, Absinthe du Jura Brûlerie de Revermont 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 33 cl 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*)

Prix nets, Taxes et Service compris



La Carte

L'apéro à partager

Planchette de Montagne à partager (minimum 2 personnes) **8 €/pers**
Nem de reblochon aux noix, Malakoff au Comté fruité, Croustille d'escargot du Jura Savagnin-Comté, Jambon cru et bœuf séché du Jura, 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

Les Nems de **Reblochon** croustillants aux noix, jambon cru du Jura **14 €**

Les Malakoff au **Comté 16 Mois** et bœuf séché du Jura **14 €**

Le **Petit Chèvre bio** de Noire Combe en croûte de pistache et noisette **14 €**
Carpaccio de betterave 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

Prix nets, Taxes et Service compris



Spécialités aux Fromages de Montagne

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 €
En accompagnement des fondues nous suggérons :	
• <i>Petit seau de patates de la ferme du Pralie cuites au foin</i>	4 €
• <i>Ardoise de Charcuterie du Jura (1 à 2 pers)</i>	9 €
<i>(3 à 4 pers)</i>	18 €
Raclette au lait cru cuite à la braséade	35 €
Sélection de raclettes au lait cru <i>Charcuterie, patates de la ferme du Pralie au foin, condiments</i> Prix par personne/Minimum 2 personnes	
Petit Saint-Point chaud, Saucisse de Morteau	28 €
<i>Patates de la ferme du Pralie au foin</i>	
Mont d'or Michelin au four, jambon fumé	31 €
<i>Patates de la ferme du Pralie au foin</i>	
Tartiflette des Bergers au Reblochon des Aravis	26 €
Croziflette des Bergers au Morbier fermier	26 €

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 <i>Pommes grenailles au thym frais, sauces maison</i>	35 €
Suprême de volaille aux morilles <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	32 €
Filet de bœuf aux morilles <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	41 €
Diots de Savoie, sauce Mondeuse aux échalotes confites <i>Crozets au lard paysan</i>	25 €
Croûte jurassienne aux morilles <i>Bœuf séché du Jura</i>	29 €

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

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

Prix nets, Taxes et Service compris



Nos Gourmandises Maison

Pommes des Vergers de Savoie caramélisées **11 €**
Crumble noisette, Glace aux Noix

Sablé aux Myrtilles, mascarpone à la vanille **11 €**

Profiteroles au chocolat noir intense **12 €**
Glace vanille de Madagascar, mascarpone comme une chantilly

Baba généreusement imbibé au rhum arrangé maison **12 €**
Mascarpone comme une chantilly

Iles flottantes aux œufs de plein air, éclats de pralines roses **10 €**

Coupe des Moines
*Glace chartreuse, arrosée de chartreuse verte **13 €** / ou de Génépi des Alpes **11€***

Coupe des Alpes aux cerises de Montagne à l'eau de vie maison **12 €**
Glace Amandes d'Avola, mascarpone comme une chantilly

Glaces artisanales de la Ferme Rimaud **la boule 4 €**
Les Glaces de la ferme Rimaud sont élaborées avec le lait de leurs vaches

*Vanille de Madagascar, Chocolat, Café bio et équitable, Caramel beurre salé, Noix de Coco
Chartreuse de Voiron, Pistache de Sicile, Fraise, Noix, Amande d'Avola, Sorbet Citron*

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

