



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 - Tutegnny (01)*

***Truffes** : Maison Henras – Montauban (82) ou en direct du Marché de Richerenches (84)*

***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,
Jambon cru et Bœuf séché du Jura, Beurre fermier du Jura*

Les Cocktails

- Apéritif des Bergers (*Chambéryzette, Coulis de fraise, Pétillant*) 9 €
- Royal Chambord (*Chambord, Coulis de fraise, citron vert, Pétillant*) 12 €
- Douceur des Moines (*Chartreuse Verte, Citron Vert, Pétillant*) 12 €
- Negroni d'Montagne (*Vermouth et Bitter de Savoie, Gin Altitude*) 10 €
- Savoy'Spritz, Apérol Spritz, Mandarine Spritz, Limoncello Spritz, Italicus Spritz 11 €
- Planteur au Rhum arrangé maison 10 €

Les Mocktails (Cocktails sans Alcool)

- Paradise (Jus exotique, coulis de fraise, jus de citron vert) 8 €
- Virgin Spritz 8 €
- Vir'Gin Tonic (Gin sans alcool, Schweppes) 8 €
- Negroni 0% C° 8 €

Les Classiques

- Champagne Brut Sélection du moment 12 cl 10 €
- Kir au Pétillant (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Cerise, Pêche*) 8 €
- Kir au Vin blanc (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Cerise, Pêche*) 6 €
- Ricard, Lillet Blanc 6 €

Eaux Minérales

- Evian, Badoit 100 cl 6 €
- Evian, Badoit 50 cl 4 €
- Perrier 33 cl 5 €

Bières

- Bière Pression Angelo Poretti 5° - 25 cl 6 €
- Bière Pression Angelo Poretti 5° - 50 cl 12 €
- Bière Artisanale de Grilly L'Échappée Belle bio, blanche 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 €



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 €
- Vieux Pontarlier Armand Guy, Absinthe du Jura Brûlerie de Revermont 6 €
- 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 €
- 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 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 15 ans* 16 €
- Whisky Rye Moissons bio Domaine des Hautes Glaces 18 €

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 €



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, 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

Aux Morilles et mouillette briochée **19 €**

Aux Truffes fraîches et mouillette briochée **27 €**

Les 6 **Escargots** du Jura cuisinés au savagnin **13 €**

Servis dans leurs coquilles en persillade



Les Fondues des Bergers

(250 g environs par personne)

*Le Comté, Le Gruyère et le Vacherin Fribourgeois
entrent dans la préparation de toutes nos fondues.*

*Ils ont été sélectionnés par la Fromagerie Michelin,
et affinés dans leurs caves : 16 à 20 mois pour le Comté, 18 à 24 mois pour le Gruyère,
6 à 8 mois pour le Vacherin Fribourgeois.*

La Trois Moitiés ... Comme en Suisse, avec le Comté en plus !	27 €
Flambée à la Très Vieille Eau de vie de Prune	30 €
À l' Ail des Ours	28 €
Jurassienne au Savagnin et aux Morilles	33 €
Gessienne , moitié Bleu de Gex/moitié Trois Fromages	28 €
Aux Cèpes	29 €
Aux Truffes Noires fraîches 'Tuber Melanosporum'	39 €
Au Lard du Jura et échalotes confites	29 €
Relevée à la Moutarde à l'ancienne et Piment de Cayenne	28 €

En accompagnement des fondues nous suggérons :

- *Petit seau de patates cuites au foin* 4 €
- *Ardoise de Charcuterie du Jura (1 à 2 pers)* 9 €
(3 à 4 pers) 18 €
- *Le « Coup du Milieu » shot de Kirsch* 4 €

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



Spécialités de Montagne

Raclette au lait cru à votre table, à la braséade (250 g/pers) **33€/pers**

La Raclette est servie exclusivement pour l'ensemble de la table

Sélection de fromages au lait cru, *Charcuterie du Jura*,
Patates au foin, condiments

Petit Saint-Point chaud, Saucisse de Morteau **28 €**

Patates au foin

Mont d'or Michelin au four, jambon cru fumé **31 €**

Patates au foin

Avec des **Truffes Noires** fraîches **43 €**

Tartiflette des Bergers au Reblochon des Aravis **28 €**

Croziflette des Bergers au Morbier fermier **28 €**

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

Diots de Savoie « comme une Saucisse/Purée » **26 €**

Sauce Mondeuse et échalotes confites, Purée de Pommes de Terre maison

Croûte jurassienne aux morilles **29 €**

Bœuf séché du Jura



Nos plats sont accompagnés de salade verte, sauce vinaigrette grand-mère
Filet de bœuf et Volaille sont élevés, sélectionnés et abattus en France

Nos Gourmandises Maison

Brioche Perdue aux pommes des vergers de Savoie caramélisées **12 €**
Glace aux Noisettes du Piémont

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

Profiteroles au chocolat noir intense **13 €**
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 **13 €** / ou de Génépi des Alpes **11€***

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, Noisette du Piémont, Sorbet Citron*



Boissons Chaudes

Expresso, Café	3,70 €
Cappuccino, Latte	6 €
Thé Noir, Thé Vert, Thé Vert à la menthe	5 €
Grolle des Bergers (café expresso, Marc du Bugey, Grand-Marnier, agrumes, épices)	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.

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.

Planchette de montagne à partager (1,3,7,8)
Ardoise de charcuterie du Jura de la Maison Thaurin (7)
Nems de Reblochon aux noix, Jambon cru du Jura (7,8)
Malakoff au Comté fruité, bœuf séché (7)
Petit Chèvre bio du Jura en croûte de pistache et noisette (8)
Les 2 œufs de plein air de Bresse en cocotte aux morilles (3,7)
6 escargots du Jura en persillade (7)
Salade verte d'accompagnement (10)
Fondues (7)
Raclette au lait cru cuite à la brasérade (7)
Petit Saint-Point chaud, Saucisse de Morteau, patates cuites au foin (7)
Tartiflette des Bergers au Reblochon (7)
Croziflette (1,7)
Mont d'Or au four, jambon cru fumé, patates cuites au foin (7)
Fondue de filet de bœuf à la vigneronne (3,10 *dans les sauces*)
Suprême de volaille au vin jaune et morilles (7)
Filet de bœuf race Montbéliarde aux morilles (7)
Diots de Savoie (1,7)
Croûte jurassienne aux morilles (1,7)
Gratin savoyard (7)
Brioche façon pain perdu dans du lait de montagne à la vanille (1,3,7,8)
Sablé aux myrtilles, mascarpone à la vanille (1,3,7,8)
Profiteroles au chocolat noir intense (1,3,7,8)
Baba généreusement imbibé au rhum arrangé (1,3,7,8)
Iles flottantes aux œufs de plein air, éclats de pralines roses (1,3,7,8)



