



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

Les Cocktails

- Apéritif des Bergers (*Chambéryzette, Purée de fraise, Pétillant*) 9 €
- Royal Chambord (*Chambord, Coulis de fraise, citron vert, Pétillant*) 11 €
- Pink Hurricane (*Gin de Chamonix, Sirop de Pastèque, jus de citron vert, Perrier*) 12 €
- Douceur des Moines (*Chartreuse Verte, Citron Vert, Menthe fraîche, Pétillant*) 12 €
- Negroni d'Montagne (*Vermouth et Bitter de Savoie, Gin de Chamonix*) 10 €
- Savoy'Spritz, Apérol Spritz, Hugo Spritz, Limoncello Spritz, Italicus Spritz 11 €
- Planteur au Rhum arrangé maison 10 €

Les Mocktails (Cocktails sans Alcool)

- Kiara's (*Jus exotique, coulis de fraise, jus de citron vert, Menthe fraîche*) 8 €
- Piñacoco Spritz (*Jus d'Ananas, Eau de coco, Citron vert, Perrier*) 8 €
- Virgin Spritz (*Bitter sans alcool, Jus de citron vert, Ginger beer*) 8 €
- Pastèque Power (*Gin 0%, sirop de pastèque, jus de pomme, citron vert, Perrier*) 8 €
- Negroni 0% C° (*Vermouth, Bitter et Gin sans Alcool*) 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/50 cl 6 €/ 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 €



Les Apéritifs de Montagne

- Chambéry Blanc ou Rouge (*Vermouth savoyard*) 7 €
- Vin de Noix 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 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 €

Bière Sans Alcool

- Peroni Nastro - 33 cl 6 €



La Cuisine de Montagne Des Alpes au Jura

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 (petite) **9 €**
Beurre du Jura fermier doux, cornichons (grande) **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 €**
Aux Morilles et mouillette briochée

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 (sauf Chèvre).*

*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 €
À la Tomate , comme en Valais	28 €
Au Lard du Jura et échalotes confites	29 €
Relevée à la Moutarde à l'ancienne et Piment de Cayenne	28 €
La Biquette , Une Fondue 100% Chèvre , sans lactose	34 €

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

Petit Saint-Point chaud, Saucisse de Morteau 28 €
Patates au foin

Tartiflette des Bergers au Reblochon des Aravis 28 €

Moi, je ne mange pas de fromage...

Fondue de filet de bœuf à la **vigneronne** 35 €
Gratin savoyard au beaufort, 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

Et quand le temps le permet, sur la terrasse uniquement

Pierrade de Bavette Black Angus (220 grammes environs) 35 €
Minimum 2 personnes, prix par personne
Gratin savoyard au Beaufort, sauce Poivre, sauce Morilles

Supplément Bavette 100 grammes 13 €

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

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



Nos Gourmandises Maison

« I have a Swiss Dream ! » **12 €**

Fraises fraîches, Glace vanille de Madagascar, Meringue et Double Crème de la Gruyère

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 €**

Vanille de Madagascar, Chocolat bio et équitable, Café bio et équitable, Caramel beurre salé, Noix de Coco, Chartreuse de Voiron, Pistache de Sicile, Fraise, Noisette du Piémont, Sorbet Citron

Les Glaces de la ferme Rimaud sont élaborées avec le lait de leurs vaches



Boissons Chaudes

Expresso, Café	3,70 €
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.



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 braséade (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)
Glaces artisanales de la Ferme Rimaud (7,8)

Document mis à jour le 26/10/2025



