



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 Pralieu - Tuteigny (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)

Nos Truffes sont sélectionnées par la Maison Henras - Thiviers (24)

Spécialistes de la Truffe en Périgord depuis 1820

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**

Les Cocktails

- Apéritif des Bergers (*Chambéryzette, Coulis de fraise, Pétillant*) 9
- Royal Chambord (*Liqueur Chambord, Coulis de fraise, citron vert, Pétillant*) 11
- Infiniment Framboise (*Vodka, Jus de framboise, sirop d'hibiscus, 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 (Jus exotique, Rhum arrangé maison, citron vert) 10

Les Mocktails (Cocktails sans Alcool)

- Kiara's (*Jus exotique, coulis de fraise, jus de citron vert, Menthe fraîche*) 8
- Virgin Framboise (*Gin 0%, Jus de framboise, sirop d'hibiscus, Perrier*) 8
- Virgin Spritz (*Bitter sans alcool, Jus de citron vert, Limonade*) 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

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris



- Bière sans alcool Peroni Nastro - 33 cl

Les Apéritifs de Montagne

- Chambéry Blanc ou Rouge (*Vermouth savoyard*)
- Vin de Noix
- Bonal (*Gentiane et Quinquina des Alpes*)
- Gentiane des Pères Chartreux
- Vieux Pontarlier Armand Guy, Absinthe du Jura Brûlerie de Revermont
- Gin du Mont-Blanc - James Abbott, Distillerie de Saint-Gervais
- Gin de Chamonix Altitude
- Vodka Jurask'aya Brûlerie de Revermont
- Macvin du Jura Blanc ou Rosé Frédéric Lornet
- Whisky Single Cask Prohibition Fût de Vin Jaune Brûlerie de Revermont
- Whisky Single Cask Prohibition Fût de Vin de Paille Brûlerie de Revermont
- Whisky Single Cask Prohibition Fût de Trousseau Brûlerie de Revermont
- Whisky Single Malt Séquoia Craft bio Distillerie du Vercors
- Whisky Single Malt Séquoia Signature Distillerie du Vercors
- Whisky Single Malt Séquoia Black Cat bio Distillerie du Vercors
- Whisky Single Malt Séquoia Tourbé bio Distillerie du Vercors
- Whisky Pur Malt du Jura Bruno Mangin *Brut de fût 15 ans*
- Whisky Rye Moissons bio Domaine des Hautes Glaces

Jus de fruits Artisanaux Alain Millat 20 cl

- Pomme, Abricot, Framboise, Orange

Sodas

- Cola de Montagne 33 cl
- Coca-Cola, Coca zéro 33 cl
- Orangina 25cl
- Limonade, Diabolo 25cl
- Thé glacé des Alpes bio 33cl
- Limonade Myrtille bio 33cl

6

7

7

7

7

6

10

10

10

8

14

14

14

13

14

14

15

16

18

5

5

5

5

5

5

5

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris



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

Ardoise de charcuterie du Jura de la Maison Thaurin

(Petite)

12

Beurre du Jura fermier doux, cornichons

(Grande)

18

Pour Commencer

La **Tomate** de saison, **Straciatella**, vinaigre tomate basilic

14

Amandes du Ventoux, et olives noires de Nyons AOP

Fraicheur d'**Aubergines** rôties, farcies de **ricotta**, menthe et basilic

14

Coulis froid de tomate maison, crumble au parmesan

Le **Petit Chèvre bio** de Noire Combe en croûte de pistache et noisette

13

Carpaccio de betterave à l'huile de noisettes

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

14

Les 2 **œufs de Bresse** de plein air cuits à 64° façon cocotte

Aux Morilles

19

À la Truffe d'été de France

25

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

13

Servis dans leurs coquilles en persillade

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris



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
À la Truffe d'été	35
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
Au Lard fermier 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 :	
• <i>Petit seau de patates cuites au foin</i>	4
• <i>Charcuterie du Jura</i>	5/pers

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris



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

Supplément Truffe d'été de France

5

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

25

Supplément Truffe d'été de France

5

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 et 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 Bavette Black Angus et Volaille

35

(250 grammes par personne) Minimum 2 personnes, prix par personne

Gratin savoyard au beaufort, sauce Poivre, sauce Morilles

Supplément Bavette et Volaille 100 g

13

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

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris



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

Nos Gourmandises Maison

« I have a Swiss Dream ! »

Fraises fraîches, Meringue et Double Crème de la Gruyère

13

Abricots rôtis en crumble de noisettes et pistaches torréfiées

Glace Pistache de Sicile

12

Sablé aux Myrtilles, mascarpone à la vanille

11

Profiteroles au chocolat noir intense

Glace vanille de Madagascar, mascarpone comme une chantilly

13

Baba généreusement imbibé au rhum arrangé maison

Mascarpone comme une chantilly

12

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

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris



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.

***Spacinement** – 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 en Euros, Taxes et Service Compris



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

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris



Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris

