Des RESTAURANT Bergers

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 Bio : *Les Escargots de Trémontagne - Nanchez (39)*
Veau : *Boucherie Pelletier - Gex (01)*
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)*
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 Apéritifs de Montagne

- Macvin du Jura Blanc ou Rosé **8**
- Chambéry Blanc ou Rouge *(Vermouth savoyard)* **7**
- Vin de Noix **7**
- Bonal *(Gentiane et Quinquina des Alpes)* **7**
- Gentiane des Pères Chartreux **7**
- Gentiane bio des Vosges **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**
- Whisky Single Cask Prohibition Fût de Vin de Paille Brûlerie de Revermont **14**
- Whisky Single Cask Prohibition Fût de Trousseau Brûlerie de Revermont **14**
- Whisky Single Malt Séquoia Craft bio Distillerie du Vercors **13**
- Whisky Single Malt Séquoia Signature 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 15 ans* **16**
- Whisky Rye Moissons bio Domaine des Hautes Glaces **18**

Les Classiques

- Champagne Brut Sélection du moment *12 cl* **10**
- Kir au Pétillant (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Pêche*) **8**
- Kir au Vin blanc (*Myrtille, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Pêche*) **6**
- Apérol Spritz **11**
- Ricard, Lillet Blanc **6**
- Rasteau Hors d'Âge **7**

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris



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**
- Bière sans alcool Peroni Nastro - *33 cl* **6**

Jus de fruits Artisanaux

- Jus de Pomme Alain Millat *20 cl* **5**
- Jus d'Abricot Alain Millat *20 cl* **5**
- Jus d'Orange Alain Millat *20 cl* **5**
- Jus de Framboise Alain Millat *20 cl* **5**
- Jus de Raisin bio pétillant Domaine de Mucelle *33 cl* **5**
- Jus de Tomate *25 cl* **5**

Eaux Minérales

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

Softs

- 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**

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

Velouté de **Potiron, Cèpes** poêlés et noisettes torréfiées **13**
Croûtons au beurre

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**

Les **Escargots bio** du **Jura** et **cèpes** poêlés **14**
Jus de volaille réduit

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris

Les Fondues des Bergers

(250 g environs de fromage 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**
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**	**34**

En accompagnement des fondues nous suggérons :

- ***Petit seau de patates cuites au foin*** **4**
- ***Charcuterie du Jura*** **5/pers**

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

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris



Autour du Fromage, nos Spécialités de Montagne

Petit Saint-Point chaud — **28**
Gratin de crozets à la saucisse Montbéliarde

Croûte jurassienne Version 2027 — **29**
Pain de campagne perdu, Lard fermier grillé, Comté, crème aux Morilles

Les **Malakoff** au Comté 16 Mois et bœuf séché du Jura — **25**

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

Mont d'Or du Jura — **33**
Saucisse de Morteau et Patates au foin

Raclette au lait cru à la charbonnade (250 g/pers) — **35/pers**
La Raclette est servie exclusivement pour l'ensemble de la table
Sélection de Fromages affinés, *Charcuterie du Jura*
Patates au foin, condiments

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

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris



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

Paleron de veau « oublié toute une nuit » au four à basse température **34**
Purée maison et jus corsé

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

Bœuf, Veau et Volaille sont élevés, sélectionnés et abattus en France

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris



Nos Gourmandises Maison

Dégustation de **Trois Comtés,** Jeune, Affiné et Vieux **16**
Gelée de coing maison au Vin Jaune

Brioche façon Pain perdu, Pommes de Savoie Caramélisées **12**
Glace Vanille de Madagascar

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**

Sundae Caramel, popcorns **12**
Glace vanille, popcorns caramélisés, nougatine, caramel beurre salé tiède, et chantilly

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 élaorées avec le lait de leurs vaches

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris



Boissons Chaudes

Expresso, Café	3,50
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 fraicheur.

***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 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 bas 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)
Glaces artisanales de la Ferme Rimaud (7,8)

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris



Document mis à jour le 26/10/2025

Prix Nets en Euros, Taxes et Service Compris

