

# **Nos Salades**

Petite à 8.50 € ou grande à 12.50 €

## ***Salade Paysanne***

Salade, Beaufort, Lardons, Croûtons, Pommes de Terre chaudes

## ***Salade de Chèvre Chaud***

Salade, Tomate, Toasts de fromage de chèvre fermier

## ***Salade de Chèvre Chaud au Miel***

Salade, Tomate, Toasts de fromage de chèvre fermier nappés de miel

## ***Salade Fraîcheur***

Salade, Tomates, Sérac de chèvre fermier, Basilic, Huile d'olive, Vinaigre balsamique

## ***Salade verte***

**5.00**

# **Nos Assiettes**

## ***Assiette de Charcuterie***

**10,70**

## ***Assiette de Jambon de Savoie***

**11,20**

## ***Assiette de crozets au beaufort***

**8.50**

## ***Assiette du Bocatin***

**13.50**

Crozets au Beaufort, Charcuterie, Tomme.

## ***Assiette forestière***

**13,90**

Crozets aux cèpes et beaufort, Charcuterie, Tomme.

## ***Assiette Anglaise***

**13,90**

Tomates, Sérac de chèvre fermier, Salade, Lard séché, œufs au plat, Pommes de terre.

## ***Assiette de Fromage***

**5.70**

Tomme et sérac de Chèvre fermiers, Beaufort

Prix nets, service compris

# **Nos Spécialités**

## **savoyardes**

**La raclette au feu de bois** ( Le soir uniquement ) **21.50**  
Charcuterie, Fromage fondu au Feu de bois, Pommes de terre

**La Fondue savoyarde** **15,70**  
Accompagnée d'une salade verte

**La Fondue Complète** **17,70**  
Accompagnée d'une salade verte et de jambon de Savoie

**La Fondue aux Cèpes** **17,70**  
Accompagnée d'une salade verte ( mini 2 personnes )

**Duo de Diot et de pormonier** **15,70**  
Accompagnés de Crozets et de Polenta

**La Pela** **15,70**  
Pommes de terre, oignons, lardons, poêlés puis gratinés au four avec du fromage à raclette. Servie avec une salade verte

**La Tartichèvre** **16,70**  
Pommes de terre, oignons, lardons, poêlés puis gratinés au four avec du fromage de chèvre fermier. Servie avec une salade verte

**L'Assiette du Berger** **15,70**  
Tomme et sérac de Chèvre fermiers, Beaufort,  
Jambon de Savoie. Servie avec des Pommes de terre chaudes

# Nos Viandes

## ***Magret de canard aux morilles***

**19,90**

Accompagné de crozets ou de polenta ou de pommes de terre sautées.

## ***Davé de Rumsteack***

**17,90**

Accompagné de crozets ou de polenta ou de pommes de terre sautées.

**Avec sauce aux morilles**

**Plus 3,00 €**

# Nos Omelettes

## ***Nature***

**6,50**

## ***Lardons***

**7,50**

## ***Beaufort***

**7,50**

## ***Savoyarde***

**8,50**

Pommes de terre, Lardons, Beaufort

## ***Provençale***

**8,50**

Pommes de terre, Tomates, Beaufort

## ***Notre menu enfant à 8.50***

Une boisson

Saucisses « knack » ou jambon blanc

Crozets

Fromage blanc crème ou glace deux parfums  
(vanille, myrtille, framboise, citron, café, chocolat au lait)

Prix nets, service compris

# Nos Desserts

---

<b>Tartelette Myrtilles ou Framboises</b>	<b>5,20</b>
<b>Pain perdu</b> Sucre	<b>4,90</b>
<b>Pain Perdu</b> Myrtille ou Framboise ou Crème de marrons	<b>5,90</b>
<b>Fromage Blanc</b> Crème	<b>4,30</b>
<b>Fromage Blanc</b> Myrtilles ou Framboises ou Miel Noix	<b>4,90</b>
<b>Crème Brûlée</b> Maison	<b>5,20</b>
<b>Coupe Fruits des Bois</b> Crème fouettée	<b>6,80</b>
<b>Crêpes</b> Sucre	<b>2,90</b>
Grand Marnier	<b>4,20</b>
Confiture ( Myrtille ou Framboise ) ou chocolat	<b>3,50</b>

## Nos Glaces

---

<b>Myrtille Melba</b>	<b>6,80</b>
Glace Vanille, Glace Myrtille, Myrtilles, Crème fouettée	
<b>Framboise Melba</b>	<b>6,80</b>
Glace Vanille, Glace Framboise, Framboises, Crème fouettée	
<b>Dame blanche</b>	<b>6,80</b>
Glace Vanille, Meringue, Chocolat Chaud, Crème fouettée	
<b>Prioux</b>	<b>6,80</b>
Glace Vanille, Crème de Marrons, Crème fouettée, Amandes	
<b>Café liégeois</b>	<b>6,80</b>
Glace vanille, Glace Café, Café chaud, Crème fouettée	
<b>Chocolat liégeois</b>	<b>6,80</b>
Glace vanille, Glace Chocolat au lait, Chocolat chaud, Crème fouettée	
<b>Colonel</b> Sorbet Citron, Vodka	<b>7,20</b>
<b>Coupe Framboise</b> Sorbet Framboise, Alcool de Framboise	<b>7,20</b>
<b>Glaciale</b>	<b>7,20</b>
Glace Menthe aux éclats de chocolat noir, Get 27	
<b>Coupe génépi</b> Glace génépi, liqueur de génépi	<b>7,20</b>
<b>Coupe deux boules</b>	<b>3,30</b>
<b>Coupe trois boules</b>	<b>4,30</b>

Prix nets, service compris

# Nos Vins

## **Vin en pichet**

Rouge (Côtes du Rhône)

50cl  
**8,00**

25cl  
**4,00**

75cl

37.5cl

## **Vins Rouges de Savoie**

Gamay Jongieux cuvée gastronomique

**18,00**

**10,50**

Mondeuse Arbin Domaine de l'Idylle Vigneron

**18,00**

**10,50**

Côte du Rhône Vacqueyras les cyprès

**25,50**

St Nicolas de Bourgeuil « L'Aulnay » Val de loire

**25,50**

## **Vins Blancs de Savoie**

Apremont Cuvée Nicolas Domaine Masson Vigneron

**18,00**

**10,50**

Roussette Domaine de l'Idylle Vigneron

**17,00**

**10,00**

Chignin Bergeron Girard-Madoux Vigneron

**23,00**

## **Les Vins rosés**

Rosé de Savoie Domaine de l'Idylle Vigneron

**17,00**

**9,50**

Rosé de Provence Magali St André de Figuière

**25,50**

**Vin de Savoie blanc méthode traditionnelle brut 24.00**

**Champagne** (Veuve Fourny et fils Grd réserve 1<sup>er</sup> cru)

**55,00**

***La Grolle – Café Montagnard 5,50 euros / Pers***

Prix nets, service compris

## **LE REPAS DU BERGER**

**A 17.00**

### **L'Assiette du Berger**

Sérac de chèvre fermier, tomme de chèvre fermière,  
Beaufort et Jambon de Savoie.  
Servie avec des Pommes de terre chaudes.

### **Salade Verte**

### **Dessert**

Fromage blanc crème, myrtilles ou framboises ou glace deux parfums  
(vanille, framboise, myrtille, citron, café, chocolat au lait, génépi, menthe chocolat )

## **LE MENU BERGERIE**

**A 19.00**

### **Salade paysanne**

Salade verte, pommes de terre et lardons déglacés au vinaigre de framboise, Beaufort,  
Croûtons

### **Duo de Diot et de Pormonier**

Saucisse de porc cuite avec du vin blanc, des oignons et des tomates et Saucisse de porc aux  
herbes cuite à la vapeur

### **Accompagné de Polenta et de Crozets**

Semoule de maïs cuisinée avec des oignons, des lardons, du Beaufort et petites pâtes  
savoyardes cuisinées à la crème et au Beaufort

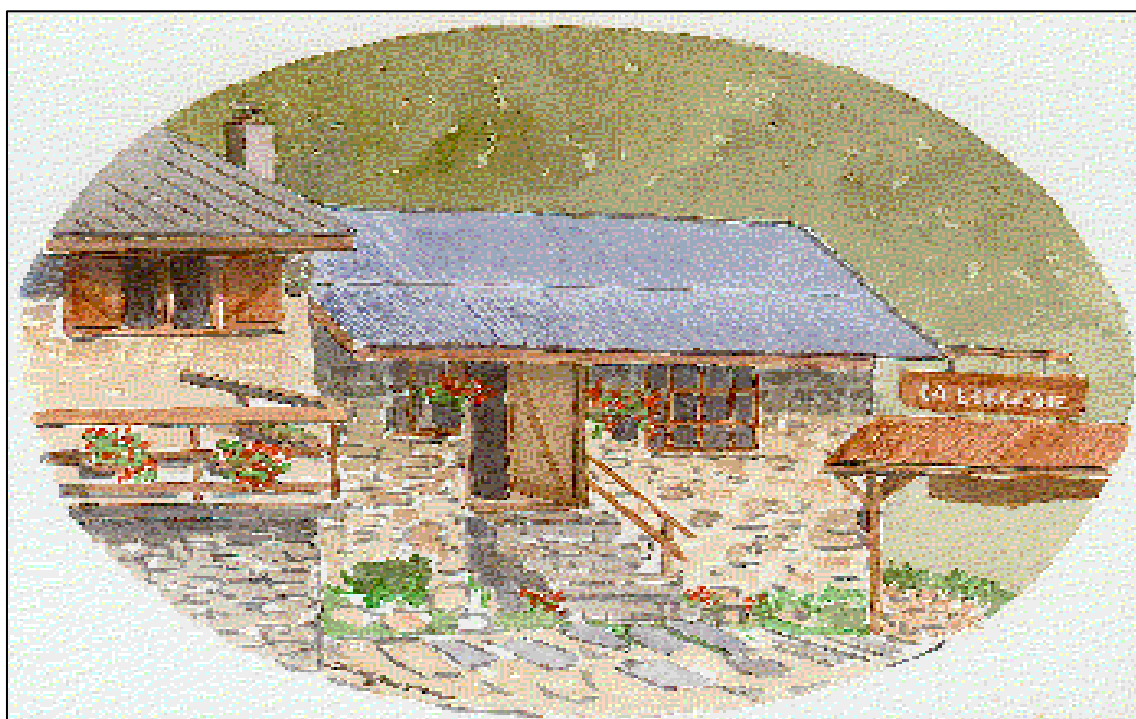
### **Dessert**

Tartelette myrtilles ou framboises ou Fromage blanc crème, myrtilles ou framboises  
ou glace deux parfums ( vanille, framboise, myrtille, citron, café, chocolat au lait, génépi,  
menthe chocolat )

Prix nets, service compris

**Bienvenue au Restaurant**

# **La Bergerie**



**Bienvenue au Restaurant**

# **La Bergerie**





**Notre Spécialité**

**LA  
RACLETTE  
AU FEU  
DE  
BOIS**

**21,50 €**

**(servie uniquement le soir)**

Prix nets, service compris

# **Notre menu enfant à 8.50**

## **Une boisson**

(Coca, Diabolo ou sirop à l'eau)

## **Steack haché ou jambon blanc Crozets**

**Fromage blanc crème ou glace deux parfums**  
(vanille, myrtille, framboise, citron, café, chocolat au lait)

# **NOS MENUS**

**Servis uniquement le midi**

## **LE REPAS DU RANDONNEUR**

**A 14.00**

### **Omelette savoyarde**

Lardons, Beaufort, Pommes de terre

### **Salade Verte**

### **Dessert**

Fromage blanc crème ou glace deux parfums  
(vanille, framboise, myrtille, citron, café, chocolat au lait, génépi, menthe chocolat )

Prix nets, service compris

## Nos bières

1664 pression 25 cl	2.90
Picon bière 25 cl	3,50
Leffe blonde pression 25 cl	3.60
Bière au génépi 25 cl	4.90
Blanche du Mt Blanc 33 cl	4.90
Piste Noire	4.90

## Nos eaux minérales

Perrier 33 cl	3.00
Vittel 25 cl	2.50
San pellegrino 1 l	5.00
San pellegrino 50 cl	3.00
Vittel 1l	5.00
Cristaline (150cl) 1.80 / (50 cl)	1.00

## Nos sodas

Coca-cola 33 cl	3.00
Coca-cola light 33 cl	3.00
Schweppes agrumes 33 cl	2.80
Orangina 33 cl	2.80
Ice tea 33 cl	2.80
Diabolo 25 cl	2.80
Limonade 25 cl	2.80
Cidre 33 cl	4.30

## Nos jus de fruits

Ananas, pamplemousse, pomme, framboise, tomate, orange 25 cl	3.00
--	------

## Nos sirops à l'eau

Menthe, cassis, citron, fraise, grenadine, framboise, pêche	2.30
Lait aromatisé	2.50

## Nos boissons chaudes

Café	1.50
Café allongé	1.70
Grand café	2.70
Grand crème	2.90
Thé nature, au lait ou citron	2.60
Thé vert à la menthe	2.60
Infusion	2.60
Lait chaud au miel	2.90
Chocolat chaud	2.90
Chocolat chaud crème fouettée	3.50
Vin chaud	3.00

## Nos apéritifs

Ricard, pastis 2 cl	3.00
Martini 4 cl	3.20
Suze 4 cl	3.20
Kir 10 cl (mûre, myrtille ou cassis)	2.90
Kir pétillant (mûre, myrtille ou cassis)	3.20
Apéritif artisanal 4 cl (myrtille ou framboise)	3.50
Whisky 4 cl	4.50
Jack Daniels 4 cl	5,50

## Nos digestifs

Génépi 4 cl	4.50
Marc de Savoie 4 cl	4.50
Alcool de poire 4 cl	4.50
Alcool de framboise 4 cl	4.50
Liqueur de framboise 4 cl	4.50
Grolle 8 cl	5.50
Jack Daniels 4 cl	5,50
Get 27 4 cl	4,50

