

Les Spécialités Savoyardes

POUR 2 PERSONNES MINIMUM / prix par personne

Toutes nos charcuteries peuvent être remplacées par des légumes ou viandes sans porc

Fondue savoyarde aux 4 fromages, salade verte	23,00€
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, Beaufort, Comté et Abondance fondus, parfumés au vin blanc et Kirsch (possible pour 1 personne +4€) Cheese fondue with 4 local cheeses, green salad	
Fondue savoyarde aux Cèpes, salade verte	26,90€
Cheese fondue with 4 local cheeses and boletus, green salad	
Fondue savoyarde et sa Charcuterie de Montagne, salade verte	28,90€
Avec pommes grenailles à la fleur de sel	
Fondue savoyarde aux Girolles et Morilles, salade verte	29,00€
Cheese spread white wine, bread with chanterelles and morels mushrooms	
Raclette savoyarde à la rampe, possibilité végétarienne	28,90€
Jambon de Savoie, jambon blanc, saucisson, coppa, pancetta, pommes grenailles à la fleur de sel	
Pierrade de Bœuf sauce maison, frites Hot Stone on your table	28,90€
Pierrade Savoyarde Bœuf, volaille, pormonier, diot, sauces maison, frites	30,00€
Fondue Bourguignonne frites, sauces maison	28,90€

SPÉCIALITÉS POUR 1 PERSONNE

Tartiflette tradition au Reblochon Fermier, salade verte	18,00€
Tartiflette Royal au Reblochon avec sa Charcuterie de Montagne	24,90€
Tartiflette aux 3 fromages avec sa Charcuterie de Montagne	24,90€
Reblochon, chèvre, bleu Potatoes, onions, diced bacon, reblochon, goat, cheese cooked « au gratin » with raw ham	
Fondue au reblochon des Moines	26,90€
Nappée au miel de Savoie et noix, accompagnée de charcuterie de Montagne et pommes grenailles à la fleur de sel	
La boîte chaude des Clarines	26,90€
Un fromage à douce saveur, gratiné au four, accompagnée de charcuterie de Montagne et pommes grenailles à la fleur de sel	
Le vacherin Mont d'Or rôti au four	26,90€
Fromage à forte saveur, gratiné au four, accompagné charcuterie de Montagne et pommes grenailles à la fleur de sel	
Le Berthoud du Chablais Fromage d'Abondance arrosé de vermouth	26,90€
Gratiné au four, accompagné charcuterie de Montagne et pommes grenailles à la fleur de sel	
Le Farçon de Tante Louise avec sa charcuterie	25,90€
SPÉCIALITÉ SANS FROMAGE SUCRÉE, SALÉE : cuit dans son moule la Rabolite pendant 3 heures. Pommes de terre râpées, fruits secs, entourés de fines lamelles de lard fumé, servi avec salade verte	

SPÉCIALITÉ DE LA TABLE 32€

La Potence Flambée des Montagnes

Assortiment de nos viandes sur la potence, flambées au Cognac, gratin de Crozets aux légumes et sa sauce aux cèpes (min. 2 pers) prix par pers.

À partager... ou pas !

Planche salaison du Mont Charvin	1 pers. 14,00€
Jambon cru de Savoie, saucisson Beaufort, saucisson girolles, 2 pers. 28,00€ terrine maison, pickles, Reblochon, tomme de Savoie, pain de campagne, beurre Assortment of cured meats from Savoie and terrine home-made, local cheeses, toast	
La Mixte (sans charcuterie) servie avec toast, beurre et sauce ciboulette	2 pers. 28,00€
Saumon fumé, samossa, légumes, fromages de Savoie, rillettes de poisson, garlic bread, fruits frais Smoked salmon, vegetable, Cheeses from Savoie, fish rillettes, garlic bread, fresh fruits	
Terrine maison aux cèpes façon Tante Louise	1 pers. 14,00€
Servie avec pain, beurre et cornichons - Ancienne recette familiale faite maison Home-made terrine porcini mushrooms	

Entrées du Berger

Soupe à l'oignon et garlic bread French onion soup	12,00€
Velouté de potiron éclats de châtaignes et pain d'épices Pumpkin Soup	12,00€
Œufs cocotte au foie gras et girolles et ses mouillettes	19,50€
Eggs hen in foies gras and Chanterelles and fingers of bread	
12 Escargots de Bourgogne sauce persillade, en coque de pâte, ail noir	16,00€
12 Snails with parsley and black garlic in pasta shell	
Salade du Berger salade, tomates, toasts de chèvre et reblochon chaud,..... entrée 12,00€ noix, vinaigrette au miel des Alpesplat 16,00€ Lettuce, tomatoes, goat cheese and toast warm Reblochon, nuts, honey, vinaigrette	
Salade Norvégienne entrée 14,00€ Salade, saumon fumé, toasts, crevettes, oignons rouges, citron vert, tomates cerisesplat 19,50€ Lettuce, smoked salmon, toasts, shrimps, red onions, lime, cherry tomatoes	
Salade Gourmande entrée 14,00€ Salade, foie gras, toasts, magret fumé, noix du Douphiné, tomates cerisesplat 19,50€ Lettuce, foie gras, smoked duck breast, walnuts, cherry tomatoes	

Menu Petit Berger

Le Petit Berger a le choix !!!

11€

Steak Haché ou nuggets ou poisson du jour avec frites ou légumes ou pâtes de Savoie
ou
Pizza fromage ou Tartiflette ou Croziflette

Crêpes au sucre ou chocolat
ou Glace Vanille pépites de chocolat

La table du Berger

Pensez à réserver
votre spécialité
et votre Table
pour le dîner de
fin de séjour !!!

Suggestion
du jour
sur nos ardoises

Les poissons du Berger

Cuisses de Grenouilles en persillade , ail confit et frites	24,00€
Frog legs in parsley and garlic, served with french fries	
Poêlée de gambas et Saint-Jacques flambées au Cognac	26,90€
Mediterranean prawns and scallops flambéd with Cognac	
Poisson du marché selon arrivage	28,90€
Fish from the market according to arrival	

Les burgers maison

Burger de bœuf Montagnard , frites.....	20,00€
XL VERSION DOUBLE STEAK	+6,00€
Pain, steak haché, salade, tomate, oignons, raclette, sauce barbecue Bread, ground steak, salad, tomato, onions, raclette, barbecue sauce	
Burger César poulet , frites.....	19,00€
Pain, salade, poulet pané, tomate, oignons, raclette, sauce béarnaise Bread, salad, breaded chicken, tomato, onions, raclette, bearnaise sauce	

Les plats de chez nous

Carré Savoyard à la crème de Beaufort , frites.....	25,90€
Tartare de bœuf poêlé, cornichons, entouré de jambon cru, arrosé de crème au beaufort Minced Steak, onions, garlics, beaufort cheese, raw ham cooked gratin and cheese sauce	
Potée Savoyarde aux Diot et Pormonier de Tarentaise	26,90€
The Savoyarde stew with diot and pormonier sausages from Tarentaise	
Escalope de volaille savoyarde au Beaufort , frites.....	25,90€
Escalope de volaille au jambon (possibilité sans porc), sauce Beaufort Savoyard poultry escalope with beaufort cheese, french fries	

Les viandes du Berger

Cœur de rumsteak Maître d'Hôtel (environ 220g).....	26,00€
sauce forestière, poivre, roquefort, béarnaise, sauce maison + 4€ Façon Rossini et sa tranche de Foie gras.....	+ 8€
Demi poulet fermier, ail confit, jus réduit au thym , frites	26,00€
Half free-range chicken, candied garlic, thyme-reduced juice, fries	
Travers de porc caramélisés , pommes grenailles, ail confit	26,50€
Caramelized pork ribs, baby potatoes, confit garlic	
Magret de canard au caramel de myrtilles	28,00€
Façon Rossini et sa tranche de Foie gras.....	+ 8€
The breast of duck whole to bilberry caramel	
Souris d'Agneau confite au miel et thym , pommes grenailles, ail confit	29,50€
Lamb mouse confit with honey and thyme, pommes grenailles, garlic confit	
Côte de bœuf à l'os , ail confit, sauce béarnaise, frites (pour 1 personne env. 400g)	32,00€
Side to the Bone	

Pour les viandes et les poissons consulter nos suggestions sur ardoises !

Nos Pâtes de Savoie

Servies avec une petite salade verte + 2,50€

Croziflette crozets, lardons, oignons, crème, reblochon fermier, lard paysan	16,90€
Croziflette avec charcuterie de montagne , lard paysan.....	23,90€
Croziflette aux diots et pormoniers à la fondue de reblochon fermier, lard paysan	22,00€
Lasagnes Maison pur bœuf	16,90€

Le coin végétarien

Ravioles aux Cèpes , petits légumes, crème des sous-bois	20,00€
Ravioles with Porcini mushrooms, small vegetables, cream of the undergrowth	
Gratin de Crozets aux Girolles à la fondue de reblochon fermier	21,50€
Crozets, girolles, oignons, reblochon, crème des sous-bois, persil Local pasta cooked in sauce reblochon cream and mushrooms "Girolles"	
Gratin de Crozets aux petits Légumes à la fondue de reblochon fermier	20,50€
Local pasta cooked in sauce reblochon cream and vegetables	

Les Pizzas du Berger

Margherita : tomate, mozzarella.....	12,00€
Tomato sauce, cheese	
Reine : tomate, mozzarella, jambon, champignons frais.....	14,90€
Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms	
Thon Napolitaine : tomate, mozzarella, anchois, thon, olives, origan.....	15,90€
Tomato sauce, cheese, anchovies, olives, tuna, oregano	
Tartiflette : tomate, mozzarella, lardons, oignons, reblochon, pommes de terre.....	15,90€
Tomato sauce, cheese, bacon, onions, local cheese, potatoes	
Mille fromages : tomate, mozzarella, chèvre, bleu, raclette, reblochon, crème.....	15,90€
Tomato sauce, goat cheese, emmenthal, blue cheese, local cheese, cream	
Végétarienne :	15,90€
Tomate, mozzarella, artichaut, champignons frais, légumes du moment, tomates cerises Tomato sauce, cheese, mushrooms, vegetable of the day, artichoke	
Diable pepperoni : tomate, mozzarella, chorizo, merguez, pepperoni, origan.....	15,90€
Tomato sauce, cheese, chorizo, hot sausage, pepperoni, oregano	
Savoyarde :	15,90€
Tomate, mozzarella, lardons, œuf, après cuisson : jambon de pays, crème fraîche Tomato sauce, cheese, bacon, egg, local ham, fresh cream	
Chevette : tomate, mozzarella, chèvre, miel, pommes fruits, crème.....	15,90€
Tomato sauce, cheese, apple goat, cheese honey, cream	
Saumon NOUVELLE RECETTE : tomate, mascarpone, mozzarella	17,90€
après cuisson : saumon fumé, tomates cerises, citron, roquette Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, smoked salmon, lemon	
Kebab CheeseBerger :	17,90€
Tomate, mozzarella, hamburger, kebab, oignons, poivrons, sauce barbecue Tomato, cheese, hamburger, kebab, onions, pepperoni, barbecue sauce	
Hawaïenne : tomate, mozzarella, poulet, ananas, crème curry.....	17,90€
Tomato, cheese, chicken, pineapple, cream curry	
Calzone : tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf.....	17,90€
Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, egg	
La Royale : tomate, mozzarella, champignons frais, gambas, saint-jacques, persillade	18,90€
Tomato sauce, cheese, mushrooms, king prawns, scallops, garlic and parsley	
Tout supplément : œuf, salade verte sur la pizza etc.	2,20€

COMMANDEZ VOS PIZZAS ET TOUS NOS PLATS À EMPORTER !

Nos desserts Maison (extrait)

Tarte aux myrtilles	8,50€
Tarte Tatin et sa boule vanille	8,50€
Crème brûlée parfumée à la vanille de bourbon	7,90€
Crème brûlée flambée à la Chartreuse	9,50€
Génépi	9,00€
Vacherin revisité aux fruits rouges	8,00€
Glace vanille, framboises fruits, coulis de fruit rouge, Meringue, chantilly	
Mœlleux au chocolat cœur fondant et sa boule vanille	8,00€
Profiteroles maison choux vanille, arrosés de chocolat et ses amandes.....	8,50€
Fondue au chocolat aux fruits, guimauves, biscuits.....	10,00€
Éventail de nos fromages	8,00€

Nos Crêpes

Sucre	4,50€
Chocolat ou confiture ou citron	5,50€
Crêpe chocolat, chantilly	6,50€
Crêpe Grand Marnier ou Génépi	8,00€
Roulé de crêpe au caramel beurre salé	8,00€
Crêpe Savoyarde aux myrtilles et framboises naturelles	8,00€
avec sorbets myrtille et framboise, chantilly	
Crêpe Mont Blanc 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly	8,00€

Demandez la spécialité de la Table du Berger !

La Grolle de Savoie

café, marc de Savoie, génépi, fruits, flambée à la grappa*
1 pers. 9,00€ • 2 pers. 15,00€ • 3 pers. 20,00€ • 4 pers. 22,00€

La Cave du Berger (extrait)

Pichet verre	12 cl	50 cl	75 cl
AOP Grignan-les-Adhémar rouge ou blanc ou rosé	5,50€	13,00€	18,50€
AU CŒUR DE LA SAVOIE			
Gamay rouge - sélection Perret AOC.....	6,50€	-	26,90€
Mondeuse rouge - sélection Perret AOC	6,50€	18,00€	28,00€
Abymes blanc Jacquère - sélection philippe Ravier AOC	5,50€	-	22,90€
rapport qualité prix			
Apremont blanc Jacquère - sélection Perret AOC.....	6,50€	18,00€	26,00€
Roussette blanc Altesse - sélection Perret AOC	-	-	28,00€
Chignin Bergeron blanc Or Roussanne épice fumé fruité AOC ..	7,20€	-	36,00€
Gamay rosé , rosé des Rois - sélection Perret AOC	-	-	25,90€
COUP DE CŒUR DE LA MAISON			
Vin Bio La Bête à Bon Dieu Côte du Rhône Village.....	-	-	27,50€



Certificat d'Excellence LAURÉAT 2013



Tous nos plats sont faits maison

Toilettes non accessibles pour Personnes en fauteuil

Prix nets - Fait maison