

Nos Cocktails maison 8,00

Apérol Spritz

L'Entente Savoyarde

Génépi, bière blanche, citron vert

La Poudreuse

Génépi, Tonic, citron vert

La Table du Berger

Nous vous souhaitons un agréable moment en dégustant notre cuisine authentique.
Bon appétit !



La Grolle de Savoie

Café, Marc de Savoie, Génépi, fruits flambés à la Grappa

1 personne 9,00 2 pers. 15,00 3 pers. 20,00

Sélection de Vins au verre 12 cl

Mondeuse rouge	6,50
Côtes du Rhône rouge	5,80
Jongieux blanc - Perle d'agrumes	5,00
Apremont blanc	6,50
Chignin Bergeron blanc	7,20
Blanc moelleux sucré	6,50
Rosé de Provence	5,00

Planche de charcuterie

à partager entre amis, à l'apéritif ou en entrée 2 personnes

Pour vous mettre en appétit...

Le Chambéry	8 cl	5,80
Américano maison	8 cl	6,50
Kir savoyard	12 cl	4,40
Kir royal	12 cl	9,50
Cocktail de fruits (sans alcool)	20 cl	5,60
San Bitter (sans alcool)	8 cl	4,00
Pastis	2 cl	5,00
Whisky	5 cl	6,50
Whisky Supérieur	5 cl	7,80

Apéritif traditionnel	5 cl	5,00
Jus de tomate assaisonné	20 cl	4,00
Kir	12 cl	4,00
Kir pétillant	12 cl	6,20
Coupe de champagne	12 cl	10,50
Bière pression	25 cl	4,00
Bière pression	50 cl	7,50
Bière savoyarde supérieure	25 cl	7,50
Campari orange ou ananas	25 cl	7,00
Vodka orange / Gin tonic	25 cl	8,00

Boissons

Thonon	75 cl	5,80
Badoit	100 cl	5,80
Badoit	50 cl	4,20
Jus de fruits	25 cl	3,50
Sodas	25 cl	3,50
Cidre bouteille	75 cl	14,00
Cidre pichet	50 cl	9,00
Cidre pichet	25 cl	5,00

Boissons chaudes

Vin chaud cannelle	15 cl	4,80
Vin chaud ou chocolat au rhum	15 cl	6,80
Vin chaud ou chocolat au Génépi	15 cl	7,20
Vin chaud ou chocolat Chartreuse	15 cl	9,00
Irish Coffee	15 cl	8,50
Grog rhum citron miel	15 cl	6,50
Chocolat chantilly Viennois	15 cl	4,80
Chocolat au lait	15 cl	4,50

La Cave du Berger



Au cœur de la Savoie		37,5 cl	75 cl
Abymes BLANC 20	Jacquère sélection Sylvain Ravier AOC rapport qualité prix	22,90	
Chardonnay BLANC 20	sélection Sylvain Ravier AOC rapport qualité prix	26,90	
Apremont BLANC 20	Jacquère - sélection Perret AOC	17,00	25,90
Roussette BLANC 20	Altesse - sélection Perret AOC	28,00	
Chignin Bergeron BLANC OR 20	Roussanne épice fumé fruité AOC	36,00	
Gamay ROUGE 20	Gamay sélection Perret AOC	17,00	26,90
Mondeuse ROUGE 20	Mondeuse sélection Perret AOC	17,00	28,00
Pinot Noir ROUGE 20	sélection Sylvain Ravier AOC	35,00	
Gamay ROSÉ 20	rosé des Rois - sélection Perret AOC	25,90	
Au cœur de la Loire		50 cl	75 cl
Sancerre ROUGE, BLANC ou ROSÉ 20	propriétaire Vincent Delaporte. Coup de cœur du Berger	30,00	40,00
Au cœur de la Vallée du Rhône et Languedoc		50 cl	75 cl
La Bête à Bon Dieu ROUGE 20	Côtes du Rhône Villages - Cairanne AOC Sélection Guide Hachette. Vignoble familial. L'Évidence du talent.	27,50	
Côtes du Rhône Villages ROUGE 20	Camille Cayran Cairanne AOC	24,90	
Gigondas ROUGE 20	sélection Loran	37,50	
Pic Saint-Loup ROUGE 20	vin tendance Syrah	29,50	
Réserve Crazy Tropez ROSÉ 20	Vin pays de Provence	20,90	
M de Minuty ROSÉ 20	Prestige du sud	40,00	
Au cœur de Bordeaux		50 cl	75 cl
Saint-Emilion ROUGE 20	Léo de la Gaffelière, médaille d'argent AOC	25,00	32,90
Lalande de Pomerol ROUGE 20	Château des Grands Moines AOC	37,00	
Margaux Château du Grand Soussan ROUGE 20	Margaux AOC	60,00	
<i>Le coup de folie du Berger. Les tanins sont subtils et se marient à la souplesse et la rondeur du vin.</i>			
Au cœur de la Bourgogne		37,5 cl	75 cl
Mercrey ROUGE 20	AOC	45,00	
Moelleux, Champagnes & Pétillants		37,5 cl	75 cl
Côtes de Gascogne BLANC MOELLEUX	vin sucré	30,00	
Prosecco PÉTILLANT	italien	35,00	
Cuvée Champagne	Boisselle & Fils Maison	59,00	
Grande Cuvée Fût de Chêne	Champagne Boisselle & Fils Maison	80,00	

Pichets

AOP Grignan-les-Adhémar rouge ou blanc ou rosé

verre 15 cl	5,00
50 cl	12,50
75 cl	18,50

Planches Apéro à partager/to share

La Bergère	servie avec toasts, beurre et cornichons	pour 2 personnes	25,00
<i>Jambon de pays, saucisson, chorizo, bresaola, terrine maison et tomme de Savoie Assortment of cured meats and terrine home-made dried sausage, tomme cheese - for 2 people</i>			
La Mixte	servie avec toast, beurre et crème ciboulette	pour 2 personnes	26,00
<i>Saumon gravlax, légumes, fromages de Savoie, garlic bread, fruits frais Salmon gravlax, vegetable, Cheeses from Savoie, garlic bread, fresh fruits - for 2 people</i>			
Terrine maison de la Tante Louise	servie avec pain, beurre et cornichons - Ancienne recette familiale faite maison Home-made pâté	pour 2 personnes	13,50

Entrées du Berger

Soupe à l'oignon	et garlic bread	11,50
<i>French Onion soup</i>		
Velouté de potiron	éclats de châtaignes et pain d'épices	11,50
<i>Pumpkin Soup</i>		
Salade du Berger	Salade, tomates, toast de chèvre et reblochon chaud, noix, vinaigrette au miel des Alpes	14,80
<i>Letttuce, tomatoes, goat cheese and toast warm reblochon, nuts, honey, vinaigrette home made pâté</i>		
Oeufs cocotte aux foie gras et girolles	et ses mouillettes	19,50
<i>Eggs hen in foie gras and chanterelles and fingers of bread</i>		
Gravlax de saumon à l'aneth	bouquet de salade, tomate cerise, citron, toasts	19,90
<i>Salmon gravlax with dill, salad, cherry tomato, lemon, toasts</i>		
Salade de gambas et saint-jacques flambées au cognac		24,00
<i>Scallops and king prawns salad with cognac sauce</i>		

Nos Pâtes de Savoie

Servies avec une petite salade verte + 2,20 €

Croziflette	crozets, lardons, oignons, crème, reblochon fermier	16,90
Croziflette avec charcuterie de montagne		23,90
Croziflette aux diots et pormoniers	à la fondue de reblochon fermier	19,90
Lasagnes Maison pur bœuf		16,90

Le Coin Végétarien

Ravioles aux cèpes	petits légumes, crème des sous bois	18,90
<i>Ravioles with Porcini mushrooms, small vegetables, cream of the undergrowth</i>		
Gratin de crozets aux girolles	à la fondue de reblochon fermier	19,90
<i>Crozets, girolles, oignons, reblochon, crème des sous bois, persil</i>		
Gratin de crozets aux petits légumes	à la fondue de reblochon fermier	18,90
<i>Local pasta cooked in sauce reblochon cream and vegetables</i>		

Les Pizzas du Berger

Margarita	tomate, mozzarella, tomato sauce cheese	12,00
Reine	tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, Tomato cheese ham mushrooms	14,90
Thon Napolitaine	tomate, mozzarella, anchois, thon, olives, origan	15,90
<i>tomato cheese anchovies olives tuna oregano</i>		
Tartiflette	tomate, mozzarella, lardons, oignons, reblochon, pommes de terre, tomato cheese bacon onions local cheese potatoes	15,90
Mille Fromages	tomate, mozzarella, chèvre, bleu, raclette, reblochon, crème, tomato goat cheese emmenthal blue cheese local cheese cream	15,90
Végétarienne	tomate, mozzarella, artichaut, champignons frais, légumes du moment, tomates cerise, tomato cheese mushrooms vegetables of day artichok	15,90
Diable	tomate, mozzarella, chorizo, merguez, piment, origan	15,90
<i>tomato cheese chorizo hot sausage oregano</i>		
Savoyarde	tomate, mozzarella, lardons, œuf, après cuisson : jambon de pays, crème fraîche, tomato cheese bacon local ham egg fresh cream	15,90
Chevrete	tomate, mozzarella, chèvre, miel, pommes fruits, crème, tomato cheese apple goat cheese honey cream	15,90
Saumon NOUVELLE RECETTE	tomate, mascarpone, mozzarella, après cuisson : saumon fumé, tomate cerise, citron, roquette, tomato sauce, cheese, smoked salmon, cherry tomato, lemon, rocket salad	17,90
CheeseBerger	tomate, mozzarella, hamburger, bolognaise, oignons, poivrons sauce barbecue, Tomato cheese hamburger bolognese onions peperanni barbecue sauce	17,90
Hawaïenne	tomate mozzarella poulet ananas crème curry, tomato cheese chicken pineapple cream curry	17,90
Calzone	tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, tomato cheese ham mushrooms egg	17,90
La Royale	tomate, mozzarella, champignons frais, Gambas, Saint Jacques, persillade, tomato cheese mushrooms king prawns scallops garlic and parsley	18,90
Tout Supplément	Œuf, Salade verte sur pizza etc	2,20

Menu Petit Berger 11€

jusqu'à 10 ans

Steak Haché ou Nuggets ou Poisson du jour

avec Frites ou légumes ou Pâtes de Savoie

OU

Pizza fromage ou Tartiflette ou Croziflette

Dessert au Choix

Crêpe au Sucre ou Chocolat ou Glace vanille pépites de chocolat

ou Glace Max Push Up Haribo



Prix nets en € • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Burgers Maison

Burger de bœuf montagnard	frites & salade	19,00
XL version double steak	Pain, steak haché, salade, tomate, oignons, raclette, sauce barbecue Bread, ground steak, salad, tomato, onions, raclette, barbecue sauce	+6,00
Burger César poulet	frites	18,50
<i>Pain, salade, poulet pané, tomate, oignons, raclette, sauce béarnaise Bread, salad, breaded chicken, tomato, onions, raclette, bearnaise sauce</i>		

Les Poissons du Berger

Cuisses de grenouilles en persillade	ail confit et frites	25,50
<i>Frog legs in parsley and garlic, served with french fries</i>		
Gambas, grenouilles et noix de Saint-Jacques	à la provençale persillées	29,90
<i>King prawn, frogs legs, scallops and garlic</i>		
Poêlée de gambas et Saint-Jacques	flambées au Cognac	26,90
<i>Mediterranean prawns and scallops flambé with cognac</i>		
Poisson du marché	selon arrivage	28,90
<i>Fish from the market according to arrival</i>		

Les Plats de chez nous...

Carré savoyard à la crème de beaufort	frites	25,50
<i>Tartare de bœuf poêlé, cornichons entouré de jambon cru, arrosé de crème au beaufort Mincéd steak Onions garlic beaufort cheese raw ham cooked gratin and cheese sauce</i>		
Potée savoyarde	aux Diot et Pormonier de Tarentaise	26,90
<i>the savoyard stew with diot and pormonier sausages from Tarentaise</i>		
Escalope de volaille savoyarde au beaufort	frites	25,50
<i>Escalope de volaille au jambon (possibilité sans porc), sauce beaufort Chicken fillet with ham and cheese sauce</i>		

Les Viandes du Berger

Cœur de rumsteak Maître d'Hôtel	environ 220 G	25,00
<i>Sauces maison + 4€ : forestière, poivre, roquefort, béarnaise Façon Rossini et sa tranche de Foie gras +8 €</i>		
Demi poulet fermier, ail confit, jus réduit au thym	frites	26,00
<i>Half free-range chicken, candied garlic, thyme-reduced juice, fries</i>		
Magret de canard au caramel de myrtilles		26,90
<i>Façon Rossini et sa tranche de Foie gras +8 € The breast of duck whole to Bilberry caramel</i>		
Souris d'agneau au miel et au thym	pommes grenailles, ail confit	28,00
<i>Lamb shank with honey and thyme, baby potatoes, confit garlic</i>		
Mixed grill de nos viandes et saucisses de montagne	frites	32,00
<i>Bœuf, volaille, canard, ail confit, lard fumé, sauce béarnaise mixed grill of beef, chicken, duck, confit garlic, smoked bacon, bearnaise sauce</i>		
Côte de bœuf à l'os	pour 1 pers, ail confit, sauce Béarnaise, frites	32,00
<i>Side to the bone</i>		

Pour les viandes et les poissons consultez nos suggestions sur ardoise

Les Spécialités Savoyardes

Les fondues et raclettes sont servies pour 2 personnes

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

Fondue savoyarde aux 4 fromages	salade verte	23,00
<i>Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, Comté, Beaufort et Abondance fondus, parfumés au vin blanc et kirsch (possible pour 1 personne + 4€) Cheese fondue with 4 local cheeses, green salad</i>		
Fondue savoyarde aux cèpes	salade verte	26,00
<i>Cheese fondue with 4 local cheeses and baletus, green salad</i>		
Fondue savoyarde et sa charcuterie de montagne	salade verte avec pommes grenailles à la fleur de sel	28,00
Fondue savoyarde aux girolles et morilles	salade verte	28,50
<i>cheese spread white wine, bread with chanterelles and morles mushrooms</i>		
Raclette savoyarde à la rampe	possibilité végétarienne	28,00
<i>Jambon de Savoie, jambon blanc, saucisson, coppa, pancetta, pommes grenailles à la fleur de sel</i>		
Tartiflette tradition au reblochon fermier	salade verte	16,50
Tartiflette royale au reblochon avec charcuterie de montagne		23,90
Tartiflette aux 3 fromages avec charcuterie de montagne		24,90
<i>Tartiflette au reblochon, chèvre, bleu, pour 1 personne Potatoes onions, diced bacon, Reblochon, goat, cheese cooked « au gratin » with raw ham</i>		
Fondue au reblochon des Moines	pour 1 personne	24,90
<i>Nappée au miel de Savoie et noix. Accompagnée de charcuterie de montagne et pommes grenailles à la fleur de sel</i>		
La boîte chaude des Clarines	Un fromage à douce saveur, gratiné au four. Accompagnée de charcuterie de montagne et pommes grenailles à la fleur de sel	24,90
Le vacherin du Mont d'Or rôti au four	Fromage à forte saveur, gratiné au four. Accompagnée de charcuterie de montagne et pommes grenailles à la fleur de sel	25,90
Le Berthoud du Chablais	fromage d'Abondance arrosé de vermouth	25,90
<i>Gratiné au four. Accompagnée de charcuterie de montagne et pommes grenailles à la fleur de sel</i>		
Le Façon de Tante Louise avec sa charcuterie		24,50
<i>SPECIALITE SANS FROMAGE SUCRÉ SALE cuit dans son moule la Rabolite pendant 3 h. Pommes de terre râpées, fruits secs, entouré de fines lamelles de lard fumé</i>		
Pierrade de bœuf	2 personnes mini (prix par personne)	28,90
<i>Hot Stone on your table</i>		
Pierrade savoyarde	2 personnes mini (prix par personne)	28,00
<i>Bœuf, volaille, pormonier, diot sauces maison</i>		
Fondue bourguignonne	2 personnes mini (prix par personne)	28,00
<i>frites, sauces maison</i>		
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 - 2 Personnes minimum. Prix par personne	32,00
Charcuterie en supplément		9,00
Pommes de terre grenailles en supplément		4,00