

Les Spécialités Savoyardes

Fondue et raclette 2 pers. min / prix par personne

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

Fondue savoyarde aux 4 fromages, salade verte	21,00€
<small>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</small>	
Fondue savoyarde aux Cèpes, salade verte	25,00€
<small>Cheese fondue with 4 local cheeses and boletus, green salad</small>	
Fondue savoyarde et sa Charcuterie de Montagne, salade verte	26,00€
<small>Avec pommes vapeur. Toutes nos charcuteries peuvent être remplacées par des légumes ou viandes sans porc</small>	
Fondue savoyarde aux Girolles et Morilles, salade verte	27,00€
<small>Cheese spread white wine, bread with chanterelles and morels mushrooms</small>	
Raclette savoyarde à la rampe, possibilité végétarienne	26,00€
<small>Jambon de Savoie, jambon blanc, saucisson, coppa, pancetta, pommes de terre Toutes nos charcuteries peuvent être remplacées par des légumes ou viandes sans porc</small>	
Tartiflette tradition au Reblochon Fermier, salade verte	16,50€
Tartiflette Royal au Reblochon avec sa charcuterie de montagne	23,90€
Trilogie de Tartiflette avec charcuterie de montagne	24,90€
<small>Tartiflette au reblochon, chèvre, bleu, avec sa charcuterie Potatoes, onions, diced bacon, reblochon, goat, cheese cooked « au gratin » with raw ham</small>	
La boîte chaude des Clarines	24,90€
<small>Un fromage à douce saveur, gratiné au four accompagnée de charcuterie de montagne et pommes grenailles</small>	
Le vacherin Mont d'or rôti au four	25,90€
<small>Fromage à forte saveur, gratiné au four, accompagnée charcuterie de montagne et pommes grenailles</small>	
Le Berthoud du Chablais, Fromage d'Abondance arrosé de vermouth	25,90€
<small>Gratiné au four, accompagné de diots de Savoie et brochette pommes grenailles</small>	
Le Façon de Tante Louise avec sa charcuterie	23,50€
<small>Spécialité sans fromage sucré, salé : cuit dans son moule la Rabolite pendant 3 heures. Pommes de terre râpées, fruits secs, entouré de fines lamelles de lard fumé</small>	
Fondue au Reblochon des Moines	24,50€
<small>Nappée au miel de Savoie et noix, accompagnée de charcuterie de Montagne et pommes grenailles</small>	
Pierrade de Bœuf (min. 2 pers) prix par pers.	26,50€
<small>Hot Stone on your table</small>	
Pierrade Savoyarde, (min. 2 pers) prix par pers.	28,00€
<small>Bœuf, volaille, pormonier, diot, sauces maison</small>	
Fondue Bourguignonne, (min. 2 pers) prix par pers.	27,00€
<small>frites, sauces maison</small>	
La Potence flambée des montagnes, (min. 2 pers) prix par pers.	29,90€
<small>Assortiment de nos viandes sur la potence, flambées au Cognac, gratin de Crozets aux légumes et sa sauce aux cèpes</small>	
Charcuterie en supplément	9,00€



Les poissons du Berger

Cuisses de Grenouilles en persillade , ail confit et frites	24,50€
<small>Frog legs in parsley and garlic, served with french fries</small>	
Poêlée de gambas et Saint-Jacques flambées au Cognac	26,50€
<small>Mediterranean prawns and scallops flambé with Cognac</small>	
Poisson du marché selon arrivage	28,50€
<small>Fish from the market according to arrival</small>	
Gambas, grenouilles et noix de Saint-Jacques à la provençale persillées	29,50€
<small>King prawn, frogs legs, scallops and garlic</small>	

Les burgers maison

Burger de bœuf Montagnard , frites & salade	18,50€
XL VERSION DOUBLE STEAK	+6,00€
<small>Pain, steak haché, salade, tomate, oignons, raclette, sauce barbecue Bread, ground steak, salad, tomato, onions, raclette, barbecue sauce</small>	
Burger César poulet , frites	18,50€
<small>Pain, salade, poulet pané, tomates, oignons, raclette, sauce béarnaise Bread, salad, breaded chicken, tomato, onions, raclette, bearnaise sauce</small>	

Les plats de chez nous

Carré Savoyard à la crème de beaufort , frites	24,00€
<small>Tartare de bœuf poêlé, cornichons entourés de jambon cru, arrosé de crème au beaufort Minced Steak, onions, garlics, beaufort cheese, raw ham cooked gratin and cheese sauce</small>	
Potée Savoyarde aux Diot et Pormonier de Tarentaise	26,50€
<small>The Savoyarde stew with diot and pormonier sausages from Tarentaise</small>	
Escalope de volaille savoyarde au beaufort , frites	24,00€
<small>Escalope de volaille au jambon (possibilité sans porc), sauce Savoyard poultry escalope with beaufort cheese, french fries</small>	

Les viandes du Berger

Pavé de rumsteak grillé Maître d'Hôtel (environ 220g)	24,00€
<small>sauce forestière, poivre, roquefort, béarnaise, sauce maison + 4€ Façon Rossini et sa tranche de Foie gras + 8€</small>	
Filet de canard entier au caramel de myrtilles	26,50€
<small>Façon Rossini et sa tranche de Foie gras + 8€ The steaklet of duck whole to bilberry caramel</small>	
Carré d'Agneau persillé au jus d'ail noir , pommes grenailles, ail confit	28,00€
<small>Rack of lamb with parsley, black garlic jus, baby potatoes, confit garlic</small>	
Mixed grill de nos viandes et saucisses de montagne , frites	30,00€
<small>Bœuf, agneau, canard, ail confit, lard fumé, sauce béarnaise Mixed grill of beef, lamb duck, confit garlic, smoked bacon, bearnaise sauce</small>	
Côte de bœuf à l'os , ail confit, sauce béarnaise, frites (pour 1 personne env. 400g)	30,00€
<small>Side to the Bone</small>	

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

Suggestion d'hiver
Mixed grill du Berger **30 €**
Assortiment de nos viandes grillées et saucisses de montagnes, frites, ail confit, lard fumé, avec ses garnitures du moment, sauce au choix
Mixed grill of all our meats

Menu Petit Berger **11 €**
Au choix
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
Le Petit Berger a le choix !!!

Le coin végétarien

Ravioles aux Cèpes , petits légumes, crème des sous-bois	18,50€
<small>Ravioles with Porcini mushrooms, small vegetables, cream of the undergrowth</small>	
Gratin de Crozets aux Girolles à la fondue de reblochon fermier	19,50€
<small>Crozets, girolles, oignons, reblochon, crème des sous-bois, persil Local pasta cooked in sauce reblochon cream and mushrooms "Girolles"</small>	
Gratin de Crozets aux petits Légumes à la fondue de reblochon fermier	18,50€
<small>Local pasta cooked in sauce reblochon cream and vegetables</small>	

Soupes Entrées du Berger

Soupe à l'oignon et garlic bread	10,90€
<small>French onion soup</small>	
Velouté de potiron éclats de châtaignes et pain d'épices	10,90€
<small>Pumpkin Soup</small>	
Ceufs cocotte au foie gras et girolles et ses mouillettes	19,50€
<small>Eggs hen in foies gras and Chanterelles and fingers of bread</small>	
Salade du Berger salade, tomates, toasts de chèvre et reblochon chaud	14,50€
<small>noix vinaigrette au miel des Alpes Lettuce, tomatoes, goat cheese and toast warm Reblochon, nuts, honey, vinaigrette</small>	
Gravlax de saumon à l'aneth Bouquet de salade, tomate cerise, citron	18,50€
<small>Salmon gravlax with dill, salad, cherry tomato, lemon</small>	
Escargots aux Morilles en cocotte et sa crème des sous-bois	19,50€
<small>Snails in casserole with morels and cream of undergrowth</small>	
Salade de gambas et saint-jacques flambées au cognac	24,00€
<small>Scallops and king prawns salad with cognac sauce</small>	

Les Pizzas du Berger

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

Commandez vos pizzas et tous nos plats à emporter !

Nos desserts Maison (extrait)

Fromage blanc de Campagne	6,00€
Fondue au chocolat aux fruits, guimauves, biscuits	9,00€
Crème brûlée parfumée à la vanille de bourbon	7,90€
Crème brûlée flambée à la Chartreuse ou Génépi	9,50€
Mœlleux au chocolat cœur caramel beurre salé	8,00€
Tarte aux myrtilles	8,00€
Tarte des « Demoiselles Tatin » et sa glace vanille	8,00€
Profiteroles maison choux vanille, arrosées de chocolat et ses amandes	8,50€
Vacherin revisité aux fruits rouges	7,50€
<small>Glace vanille, framboises, fruits, coulis de fruit rouge, Meringue, chantilly</small>	
Café gourmand du berger	9,00€

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 et sa glace caramel	8,00€
Crêpe Savoyarde aux myrtilles et framboises naturelles	8,00€
<small>avec sorbets myrtille et framboise, chantilly</small>	
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	12,5 cl	50 cl	75 cl
AOP Grignan-les-Adhémar rouge ou blanc ou rosé	4,00€	12,50€	18,50€
Au Cœur de la Savoie		37,5 cl	75 cl
Gamay rouge - sélection Perret AOC	14,50€		25,90€
Mondeuse rouge - sélection Perret AOC	16,50€		27,50€
Abymes blanc vins de savoie - sélection philippe Ravier AOC			22,90€
<small>rappart qualité prix</small>			
Apremont blanc - sélection Perret AOC	14,50€		25,90€
Roussette blanc Altesse - sélection Perret AOC			27,50€
Chignin Bergeron blanc Or Cépage Roussanne épice fumé fruité AOC			35,00€
Gamay rosé , rosé des Rois - sélection Perret AOC	14,50€		25,90€
COUP DE CŒUR DE LA MAISON			
Vin Bio La Bête à Bon Dieu Côte du Rhône Village			27,00€