

🏠 Nos Spécialités Savoyardes

Fondue et raclette 2 pers. min / prix par personne

Nos fondues sont servies avec une petite salade verte

Fondue savoyarde traditionnelle aux 4 fromages (poss. 1 pers. 20€).....	18,50€
<small>Emmental, beaufort, comté, vin blanc, pain / cheese spread, white wine, bread</small>	
Fondue savoyarde aux 4 fromages aux Cèpes.....	23,50€
<small>Avec pommes vapeurs / cheese fondue with 3 local cheeses and boletus</small>	
Fondue savoyarde aux 4 fromages et son jambon de pays	23,50€
<small>Servie avec pommes de terre ou légumes pour végétarien ou viande autre que du porc (pour musulmans)</small>	
Fondue savoyarde aux 4 fromages aux Girolles et Morilles	25,00€
<small>Cheese spread white wine, bread with chanterelles and morels mushrooms with potatoes</small>	
Raclette savoyarde à la rampe (min. 2 pers.)	24,00€
<small>Jambon blanc, jambon cru de Savoie, saucisson, coppa, pancetta, pommes de terre servie avec légumes pour végétarien ou viande autre que du porc (pour musulmans)</small>	
Raclette des Bergers à la rampe	26,50€
<small>En plus viande des Crisons, pommonier et diot de Savoie (saucisses région) block of local cheese with is heated at your table served with potatoes and cold meat and pickles</small>	
Tartiflette au Reblochon Fermier	16,50€
<small>Servie avec salade verte</small>	
Tartiflette au Reblochon Royal avec sa charcuterie de montagne	21,90€
Tartiflette des sous-bois avec girolles, trompettes et cèpes	21,90€
Trilogie de Tartiflette avec sa charcuterie de montagne NOUVEAU	22,00€
<small>Tartiflette au reblochon, chèvre, raclette, bleu, avec sa charcuterie Potatoes, onions, diced bacon, reblochon goat raclette, cheese cooked « au gratin » with raw ham</small>	
La boîte chaude des clarines	22,00€
<small>Fromage à douce saveur gratiné au four, servi avec jambon cru et pommes de terre</small>	
Vacherin Mont d'or rôti au four	23,50€
<small>Fromage à forte saveur gratiné au four, servi avec charcuterie</small>	
Le Berthoud du Chablais NOUVEAU	23,50€
<small>Fromage d'Abondance arrosé de vermouth gratiné au four, diots de Savoie, brochette de pommes de terre</small>	
Le Façon de Savoie de Pépé Yvan avec sa charcuterie.....	22,50€
<small>Spécialité sans fromage : Pommes de terre râpées, fruits secs, entouré de fines lamelles de lard et cuit dans une rabolite 3 heures sucré / salé</small>	
Fondue de Reblochon nappé au miel de Savoie, noix NOUVEAU	23,50€
<small>Accompagné de jambon cru et pommes de terre</small>	
Pierrade de Bœuf	25,00€
<small>Hot Stone on your table</small>	
Pierrade savoyarde (min. 2 pers.).....	26,00€
<small>Bœuf, poulet, pommonier, diot à cuire sur la pierre comme autrefois sauces maison Hot Stone on your table</small>	
Fondue bourguignonne (min. 2 pers)	25,00€
<small>Servie avec frites et sauces maison, faite cuire votre viande dans l'huile Your own cooking meat in oil fondue</small>	

NOUVEAUTÉ 26,50 €

La Potence Flambée des Montagnes et son Gratin de Crozets

🏠 Nos Crozets de Savoie et Pâtes

Servis avec une petite salade verte : + 2,00€

Croziflette crozets, lardons, oignons, reblochon, crème, gratiné	15,50€
Croziflette aux girolles.....	16,90€
<small>Crozets, girolles, oignons, reblochon, crème des sous bois, persillade</small>	
Croziflette Royale avec charcuterie de montagne	21,90€
Gratin de Crozets à la fondue de reblochon et aux petits légumes	15,80€
<small>Local pasta cooked in sauce, reblochon cream and vegetable vegetarian dish</small>	
Gratin de Crozets à la fondue de reblochon aux diots et pommoniers	16,90€
<small>Local pasta cooked in sauce, reblochon cream and local sausages</small>	
Les falafelles aux légumes, boulgour coulis tomate	16,00€
Lasagnes maison au four à la joue de boeuf confite	15,80€

🏠 Soupes et Entrées du Berger

Soupe à l'oignon et garlic bread / French onion soup	9,90€
Velouté de potiron éclats de châtaignes et pain d'épices.....	9,90€
<small>Pumpkin Soup</small>	
Œufs cocotte aux foie gras et girolles et ses mouillettes.....	16,50€
<small>Eggs hen in foies gras and Chanterelles and fingers of bread</small>	
La verdurette du Berger	14,00€
<small>Son croustillant de chèvre, miel, cromesquis de Reblochon, chips de jambon de montagne Lettuce crisp goat cheese and Reblochon</small>	
Grande salade façon César.....	14,00€
<small>Salade, œuf poché, croutons, oignons rouges, poulet, bœuf séché, tomate Salad, poached egg, croûtons, red onions, chicken, dry beef, tomato</small>	
Fricassée d'Escargots en persillade et petits légumes.....	15,00€
<small>Fricassée Snails in parsley and vegetables</small>	
Salade Gourmande et son escalopine de foie gras poêlée.....	19,50€
<small>Salade, magret de canard fumé, foie gras poêlé, noix, vinaigrette de noix Salad Gourmand : smoked duck, hot foie gras, walnuts, walnut vinaigrette</small>	
Salade de gambas et saint-jacques flambées au cognac	19,50€
<small>Scallops and king prawns salad with cognac sauce</small>	
Assiette à Partager - 2 personnes.....	19,50€
<small>Assortment of cured meats and terrine homemade for one or to share</small>	
Terrine Maison façon Tante Louise aux cèpes et chartreuse	12,50€
<small>Ancienne recette familiale faite maison / home made paté</small>	
L'oeuf Meurette à la mondeuse de Savoie.....	13,50€
<small>Sauce vin rouge lardons fumés, champignons, croutons Egg in red wine</small>	

Prix nets 🏠 Fait maison



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

Suggestion du jour sur nos ardoises



🏠 Grenouilles, Poissons et les Viandes du Berger

Fricassé de cuisses de Grenouilles à la crème d'ail et persillade	22,00€
<small>Frog legs in parsley and garlic</small>	
Filet de cabillaud en Fish and chips	23,50€
<small>Filet of cod fish and chips</small>	
Poêlée de gambas et Saint-Jacques flambées au Cognac	24,00€
<small>Mediterranean prawns and scallops flambéed with Cognac</small>	
Hamburger Montagnard, frites	16,00€
<small>Pain, steak haché, tomates, oignons, raclette, sauce</small>	
Burger Cesar poulet frites	16,00€
Le Carré Savoyard	21,50€
<small>Steak tartare poêlé, câpres, cornichons, entouré de jambon cru, arrosé de crème au beaufort Minced Steak, capers, onions, garlics, beaufort cheese, raw ham cooked « au gratin » and cheese sauce</small>	
Pavé de rumsteck grillé Maître d'Hôtel	21,80€
<small>Supplément 4 € : sauce forestière, au poivre, roquefort, vin rouge, béarnaise / Repaving rump steak</small>	
Pavé de rumsteck façon Rossini avec sa tranche de foie gras.....	30,80€
<small>Rump steak Rossini with his slice of foie gras</small>	
Potée Savoyarde avec diot et Pommonier de Tarentaise NOUVEAU	22,50€
<small>The Savoyarde Potee with diot and pommonier sausages from Tarentaise</small>	
Escalope de volaille savoyarde au beaufort.....	20,00€
<small>Escalope de volaille avec jambon (possibilité dinde), sauce au beaufort Chicken fillet with ham and cheese sauce</small>	
Pommonier et diot fumé au vin rouge, cœur de polenta au Beaufort	21,00€
<small>Saucisses de la région / local sausages</small>	
Rable de lapin farci, girolles, polenta.....	23,50€
<small>Rabbit roast to Morels polenta starters of chanterelles</small>	
Magret de canard au caramel de myrtilles et miel	24,00€
<small>Magret of duck to caramel of bilberries and honey</small>	
Magret de canard farci aux cèpes et foie gras, sauce aux cèpes	32,00€
<small>Duc stuffed with boletus mushrooms and foie gras</small>	
Escalope de veau aux morilles	26,00€
<small>Escalope of veal with Morels</small>	
Tajine d'Agneau aux légumes	24,00€
<small>Lamb Tajine</small>	

Les viandes et les poissons sont accompagnés de légumes, gratin dauphinois ou de pommes frites

Suggestion d'hiver Mixed grill du Berger

26 €

Assortiment de nos viandes grillées et saucisses de montagnes, ail confit, lard fumé, avec ses garnitures du moment, sauce au choix
Mixed grill of all our meats

Menu Petit Berger Au choix

10 €

Steak Haché, nuggets, saumon avec légumes, gratin, frites ou pâtes de Savoie ou Crêpe Jambon Fromage ou Tartiflette enfant ou Croziflette

Crêpes Chocolat ou Glace Vanille pépites de chocolat
Le Petit Berger a le choix !!!

🏠 Les Pizzas du Berger

Margarita : tomate, mozzarella, origan	9,90€
<small>Tomato sauce, cheese, oregano</small>	
Jambon : tomate, mozzarella, jambon, origan	11,90€
<small>Tomato sauce, cheese, ham, oregano</small>	
Reine : tomate, mozzarella, jambon, champignons	12,90€
<small>Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms</small>	
Thon Napolitaine : tomate, mozzarella, anchois, thon, câpres, olives, origan	14,20€
<small>Tomato sauce, cheese, anchovies, capers, olives, tuna, oregano</small>	
Tartiflette : tomate, mozzarella, lardons, oignon, reblochon, pomme de terre	14,20€
<small>Tomato sauce, cheese, bacon, onions, local cheese, potatoes</small>	
Mille fromages : tomate, mozzarella, chèvre, bleu, raclette, reblochon, crème	14,80€
<small>Tomato sauce, goat cheese, emmental, blue cheese, local cheese, cream</small>	
Végétarienne : tomate, mozzarella, artichaux, champignons, légumes du jour, tomates cerises..	14,80€
<small>Tomato sauce, cheese, mushrooms, vegetable of the day, artichoke</small>	
Végane : artichaux, champignons, légumes du jour, sauce butternut	14,80€
<small>Mushrooms, vegetable of the day, artichoke, butternut sauce</small>	
Diable : tomate, mozzarella chorizo, merguez, origan, piment	14,80€
<small>Tomato sauce, cheese, chorizo, oregano, hot sausage</small>	
Savoyarde : tomate, mozzarella, lardons, jambon de pays, œuf, crème fraîche	14,80€
<small>Tomato sauce, cheese, bacon, egg, fresh cream</small>	
Bergère Hawaïenne : tomate, mozzarella, poulet, ananas, crème curry, salami	16,00€
<small>Tomato, mozzarella, chicken, pineapple, cream curry, salami</small>	
Escargots : tomate, mozzarella, escargots, beurre persillé	16,00€
<small>Tomato, snails, snail butter, garlic, parsley, pepper</small>	
Chevrette : tomate, mozzarella, chèvre, miel, pommes fruits, crème	15,00€
<small>Tomato goat cheese, apple, honey, cream</small>	
Cheese Berger :	15,00€
<small>Tomato, mozzarella, hamburger, bolognaise, oignons, poivrons, sauce barbecue Tomato, cheese, hamburger, Bolognese, onions, peppers, barbecue sauce</small>	
Forestière : tomate, mozzarella, fromage, bolets, chanterelles, crème, persillade	15,00€
<small>Tomato sauce, cheese, boletus, chanterelles, cream, garlic and parsley</small>	
Calzone : tomate, mozzarella, fromage, jambon, champignons, oeuf.....	16,00€
<small>Folded pizza : tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, egg</small>	
Royale : tomate, mozzarella, champignons, gambas, saint-jacques, persillade.....	16,00€
<small>Tomato sauce, cheese, mushrooms, king prawns, scallops, garlic and parsley</small>	
Tout supplément : exemple salade verte sur la pizza	2,20€

Commandez vos pizzas et tous nos plats à emporter !

🏠 Nos desserts Maison (extrait)

Fromage blanc de Campagne	5,50€
Fondue au chocolat aux fruits, guimauves, biscuits	9,00€
Crème brûlée parfumée à la vanille de bourbon	7,50€
Crème brûlée flambée à la Chartreuse ou Génépi.....	8,50€
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>	
Sucre.....	4,50€
Chocolat ou confiture ou citron.....	5,50€
Crêpe chocolat, chantilly	6,50€
Crêpe Grand Marnier ou Génépi	7,50€
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	3,90€	8,90€	16,00€
Au Cœur de la Savoie		37,5 cl	75 cl
Gamay rouge L'Airelle - sélection Perret AOC		13,20€	21,90€
Mondeuse rouge Le Ramoneur - sélection Perret AOC		15,20€	25,00€
Mondeuse Terre Natale rouge - cru Jongieux AOC			29,90€
<small>Caractère : robe intensément pourpre, cerise noire, nez de fruits cuits, animal, très typé fruits</small>			
Abymes blanc vins de savoie - sélection philippe Ravier AOC			19,90€
<small>rapport qualité prix</small>			
Apremont blanc Perce Neige - sélection Perret AOC		13,20€	21,90€
Roussette blanc Altesse - sélection Perret AOC			25,00€
Roussette Terre Natale blanc or - Marestel Vieilles Vignes AOC			29,90€
<small>Jaune or brillant, la Marestel est complexe en bouche, des notes de fruits truffés et de mangue.</small>			
Chignin Bergeron blanc or Cépage roussanne épice fumé fruité AOC			29,90€
Gamay rosé, rosé des Rois - sélection Perret AOC		13,20€	21,90€

