

## Les entrées

**S'pa châtrée**  
*(soupe à l'oignon gratinée à la tomme)*  
**Cassolette d'escargot gratinée au Beaufort**  
**Ravioles du Dauphiné en crème de basilic**  
**Reblochon pané au vin rouge de Savoie**  
**Assiette de salaisons et ses variantes**  
**La terrine faite par nos soins**  
**Tarte au Beaufort**

## Les salades

**La Salade verte à l'ail ou nature**  
**La Rustique au Pormonier**  
*(Salade verte, « saucisse locale aux herbes », pomme de terre, croûtons, oignon)*  
**La Végétarienne**  
*(Salade verte, tomate, maïs, cœur de palmier, oignon, croûtons)*  
**La Savoyarde**  
*(Salade verte, lardons, oignon, Beaufort, œufs, tomates, croûtons)*  
**La Raclette**  
*(Salade verte, fromage à raclette, lardons, pomme de terre, oignon)*  
**L'Alpagiste**  
*(Salade verte, jambon cru, Beaufort, tomate, pomme de terre, croûtons)*  
**La Côtère**  
*(Salade verte, thon, oignon, maïs, œuf, tomate, pomme de terre, cœur de palmier)*  
**La Bergère**  
*(Salade verte, chèvre chaud au lard, pignons, tomate)*

## Les viandes au feu de bois

**L'entrecôte de bœuf à la cheminée**  
**Le mixed grill assorti** *(Panaché de Grillades)*  
**Le petit carré d'agneau aux fines herbes**  
**La pièce du boucher sur la grille** *(pavé de rumsteack)*  
**L'andouillette et sa sauce moutarde à l'ancienne**  
**La côte de bœuf au feu de bois, pour deux convives**

## Les viandes à la poêle

**Le magret de canard**  
**La bavette de bœuf poêlée**  
**L'escalope de volaille à la poêle**  
**L'escalope de volaille Savoyarde**  
*(Volaille, jambon, Porto, fromage gratiné)*

## Les sauces pour accompagner vos viandes

**Aux trois poivres, au vin rouge de Savoie, aux cépes, Beaufortaine, beurre maître d'hôtel, aux girofles**  
*Nos viandes sont garnies et servies nature.*

## Au bord de la rivière

**Les Filets de perche meunière, sur petits crozets aux au sarrasin**

*(Servis à midi uniquement)*

## Nos pâtes au choix

**Tagliatelles aux trois fromages**  
*(Conté, Beaufort, Emmental, crème)*  
**Tagliatelles savoyardes**  
*(beaufort, lardons, oignon, crème)*  
**Tagliatelles bolognaises**

eat-list.fr

## Les assiettes repas du déjeuner

**L'Assiette montagnarde**  
*(Jambon cru, saucisson, terrine, salade verte, tomate, pomme de terre, œuf, tomme)*  
**L'assiette des Aravis**  
*(Salade, lardons, pomme de terre, croûtons, reblochon fondu, tomate, jambon cru)*

## Le Petit Coin Snack

**Tarte au Beaufort et sa salade verte**  
**Diot au vin blanc, Frites ou salade verte**  
**Bavette poêlée, Frites ou Salade verte**  
**Omelette Fromagère, frites ou salade**  
**Omelette Savoyarde** *(lardons, Beaufort, oignon), frites ou salade*

## Les spécialités Savoyardes

**La Tartiflette et sa salade à l'ail**  
*(Fromage de Savoie, reblochon gratiné, lardons, pommes de terre, oignon)*  
**Le diot au vin blanc, polenta au Beaufort et crozets savoyards**  
**Le gratin de Crozets aux cépes**  
*(Pâtes locales au sarrasin, cépes, lardons, crème fraîche, fromage)*  
**Le gratin de Crozets au Pormonier**  
*(Pâtes locales au sarrasin, oignon, fromage, saucisse savoyarde aux herbes)*  
**La Croziflette**  
*(Pâtes locales au sarrasin, oignons, lardons, crème fraîche, reblochon)*  
**La poêlée de Crozets à notre façon**

eat-list.fr

eat-list.fr

## Les spécialités pour 2 convives mini

### Les Fondues aux trois fromages et la salade à l'ail :

**La Savoyarde**  
**La Savoyarde aux cépes**  
**La Savoyarde bergerie**  
*(Girofles, lardons)*  
**La Savoyarde Campagnarde**  
*(Lardons, oignon)*  
**La Raclette Traditionnelle**  
*(Charcuterie, pommes de terre, salade verte)*  
**La Raclette Fumée « Brézain »**  
*(Fromage fumé, charcuterie, pommes de terre, salade verte)*

**La Rebloche**  
*(reblochon fondu sous la braise, charcuterie, pommes de terre, salade)*  
**Le Mont d'or chaud dans sa boîte**  
*(Mont d'or gratiné, charcuterie, pommes de terre, salade verte)*  
**La Pierrade aux trois viandes** *(250 g / pers)*  
*(Bœuf, volaille, canard, gratin, sauces, salade verte)*  
**La Pierrade de l'ogre** *(350 g / pers)*  
*(Bœuf, volaille, canard, gratin, sauces, salade verte)*  
**La Brasérade de bœuf** *(250 g / pers)*  
*(Bœuf sur la braise, gratin, sauces, salade verte)*  
**La Conviviale pour 4 personnes**  
*(Sur un même appareil, la rebloche et la brasérade)*

## Menu Bergerie

**La tarte au Beaufort, ou La terrine faite par nos soins, ou La salade rustique au Pormonier**  
**La Tartiflette gratiné au reblochon, ou L'entrecôte et sa petite sauce aux trois poivres**  
**Tomme**  
**Faiselle et son coulis ou Tarte aux Myrtilles ou Glace 2 parfums**

## Menu Fondue

*(2 pers. mini.)*

**Assiette de jambon cru**  
**Fondue Savoyarde aux 3 fromages**  
**Salade verte à l'ail**  
**Tarte aux myrtilles maison ou faiselle et son coulis**  
**ou glace 2 Parfums**

## Menu Tartiflette

**Assiette de jambon cru**  
**La Tartiflette gratiné au reblochon**  
**Salade verte à l'ail**  
**Tarte aux myrtilles maison ou faiselle et son coulis**  
**ou glace 2 Parfums**

## Menu Bambino (12 ans maxi)

**Berge Burger** ou **Jambon blanc** ou **chipolata,**  
**Gratin** ou **Frites**  
**ou mini tartiflette**  
**Glace** ou **faiselle**

## Les douceurs

### A DECOUVRIR

Farçon sucré aux fruits et safran  
sa boule de sorbet à la framboise

La Faisselle crémée

La Tarte aux Myrtilles

La Crème brûlée Catalane au Génépi

La poire pochée au vin rouge a la façon de pépé

Les Oeufs a la neige au caramel coulant

La Faisselle au coulis de framboise

L'assiette de fromages

Les profiteroles

## Les Coupes Alcool

**La Préférée du Berger**  
(sorbet cerise , Génépi )

**L' Antillaise**  
(sorbet noix de coco , rhum )

**La Framboisine**  
(sorbet framboise , liqueur de framboise )

**La Charentaise**  
(glace vanille, Cognac )

**Le Colonel**  
(sorbet citron, Vodka)

**Le Chocolat Moniteur**  
(glace chocolat, Chartreuse )

## Les Coupes de glaces

**Le trio**  
(passion coulis framboise, nougat sauce caramel, vanille sauce  
chocolat, chantilly)

**La Belle Hélène**  
(glace vanille, poire fruit, sauce chocolat )

**La Pêche Melba**  
(glace vanille, pêche fruit, gelée de grosaile, chantilly)

**La Coupe Bisanne**  
(sorbet framboise, myrtille, myrtilles fruits, chantilly)

**Le Chocolat Liégeois, café liégeois**  
(glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café, chantilly)

**La Fraîcheur**  
(sorbet passion, sorbet citron, coulis de framboise, chantilly)

**L'assiette du berger**  
(glace nougat, glace caramel beurre salé, spéculose, caramel, chantilly)

**La coupe ambrée**  
(sorbet café, glace cannelle, crème anglaise, chantilly)

**La Bounty**  
(sorbet noix de coco, sauce chocolat, chantilly)

MARGAUX

Château Marquis de thermes « 4<sup>ème</sup> grand cru classé » 2001  
Château Cantenac Brown « 3<sup>ème</sup> grand cru classé » 2003  
Château Giscours « 3<sup>ème</sup> grand cru classé » 2000

MOULIS EN MEDOC

Château Maucaillou « cru bourgeois supérieur » 2002  
Château Maucaillou « cru bourgeois supérieur » 2001  
Château Maucaillou « cru bourgeois supérieur » 1998  
Château Chasse Spleen « cru exceptionnel » 2001  
Château Chasse Spleen « cru exceptionnel » 2003

PAULLAC

Château Lacoste Borie 2001  
Château Latour Pibran « cru bourgeois » 2000  
Château Lynch Moussa « 5<sup>ème</sup> grand cru classé » 1999  
Château d'Armaillac « 5<sup>ème</sup> grand cru classé » 2002

PESSAC LEOGNAN, GRAVES

Château de Carolle (médaille d'argent) 2003  
Tentation château le bourdillot (médaille d'or) 2003  
Château Brown 1998  
Château Latour Martillac « grand cru classé » 2004  
Château Carbonnieux « grand cru classé » 1998

SAINT JULIEN

Château Lalande «cru bourgeois» (médaille d'or) 2003  
Château Peymartin 1996  
Château Beychevelle «4<sup>ème</sup> grand cru classé » 1997

POMEROL

Château la Rollandiere « Lalande de pomerol » 2005  
Château Gouperi 1999  
Château La Pointe 1998

SAINT ESTEPHE

Château Petit Bocq «cru bourgeois sup »(médaille d'or) 2003  
Château Coutelin Merville «cru bourgeois» 1999  
Château Coutelin Merville «cru bourgeois» 1995  
Château Lilian Ladouys «cru bourgeois» 1999  
Château Lilian Ladouys «cru bourgeois» 2000  
Château Les Ormes de Pez «cru bourgeois exceptionnel» 2002  
Château Les Ormes de Pez «cru bourgeois exceptionnel» 1998  
Château Cos Labory «5<sup>ème</sup> grand cru classé » 2002

SAINT EMILION

La Croix Saint-Roc « Lussac Saint Emilion » 04/05  
Château Cadet Bragard « grand cru » 2000  
Château Corbin « grand cru classé » 2000  
Château Corbin « grand cru classé » 1996  
Château Laroze « grand cru classé » 1998  
Château La Gaffeliere «1<sup>er</sup> grand cru classé » 1998

BORDEAUX BLANC LIQUOREUX

Château La Grave « sainte-croix-du-mont » 2003

Cette carte peut évoluer,  
des vins ou des millésimes peuvent changer,  
Certains de ces vins sont disponibles en demi bouteille.

VINS DE BORDEAUX

Château Desciau « Bordeaux supérieur »(médaille) 2005

MEDOC, HAUT MEDOC

Château Lamothe Pontac (médaille d'or) 2004  
Château Bourbon la Chapelle « Médoc » 2002  
Château Muret «cru bourgeois» 2000  
Château Grivière «Médoc, cru bourgeois» 2000  
Château Malescasse «cru bourgeois» 2002  
Château Malescasse «cru bourgeois» 1998  
Château Cantemerle «5<sup>ème</sup> grand cru classé » 2002  
Château Cantemerle «5<sup>ème</sup> grand cru classé » 2003  
Château Cissac «cru bourgeois» 1990  
Château Belgrave «5<sup>ème</sup> grand cru classé » 1997  
Château La Lagune «3<sup>ème</sup> grand cru classé » 1997