

## Pour accompagner l'apéritif

**Planche à partager de  
produits locaux :**

**17€**

1 saucisson de 200g et une  
terrine de porc de 180g  
accompagné de pain et  
condiments



## La Formule enfant

-Jusqu'à 10 ans-

**15€**

**Linguines sauce bolognaise  
ou steak haché frites**

Bolognese pasta or beef  
burger with fries

\*\*\*

**Mousse au chocolat maison  
ou Pom'pote**

Chocolate mousse or compote

## La Suggestion du moment :

Voir ardoise ou serveur.

Ask the waiter for the chef's  
suggestion.

## Sur réservation

**« Le chalet grill»**

(Minimum 6 personnes-  
maximum 10 personnes)

Un repas unique en altitude  
autour du feu.

(Menu détaillé page 7 & 8)

**69€/ pers**



## Nos Entrées

### L'Œuf parfait

**17€**

Cuit à 64°, crémeux de potiron, espuma de parmesan et dès de chorizo

Soft cooked egg at 64°, creamy pumpkin, parmesan espuma & diced chorizo

### La Terrine de foie gras

**22€**

Cuit en croûte de gros sel, chutney d'oignons au miel, toasts grillés

Terrine of foie gras cooked in a coarse salt crust, onions chutney, grilled toasts.

### Les Rillettes de saumon

**17€**

À l'aneth et graines de fenouil, pesto de roquette, citron yuzu et tuile à l'encre de seiche

Salmon rilette with dill & fennel seeds, rocket pesto, yuzu lemon & cuttlefish ink tuile

### Velouté de légumes

**15€**

Selon arrivage

Ask the waiter

## Nos Grandes Salades

### La Montagnarde

22€

Tourton (3 ravioles), méli-mélo de salade, tranches de Diot, dès de tomme et petits légumes

Tourton, mixed salad with slices of diot, diced local cheese and small vegetables

### Le Poke bowl

22€

Riz basmati, avocat, fève, chou rouge, rilette de saumon, pamplemousse, vinaigrette wasabi

Basmati rice, avocado, beans, red cabbage, salmon rilette, grapefruit & wasabi dressing

## À DÉCOUVRIR...



### L'assiette gourmande du chef

28€

Œuf parfait, foie gras, rilette de saumon, tourton et salade

Soft cooked egg at 64°, slice of foie gras, salmon rilette, tourton & salad

LA BERGERIE

LA PLAGNE-SAVOIE-FRANCE

## Nos Spécialités de Montagne

### La Tartiflette

24€

Reblochon fondu sur pommes de terre, lardons, oignons, servie avec sa salade verte

Reblochon cheese melted on potatoes, bacon, onions and served with green salad.

### La Boite chaude

25€

Crèmeux du jura fondu au four accompagné de charcuterie, de pommes de terre et de salade verte

Crèmeux du Jura melted in oven, served with potatoes, cold pork meat and green salad.

### Le St Félicien

27€

Rôti aux miel et fruits secs, salade et pomme de terre en robe des champs

Roasted st felicien with honey & dried fruits, salad & potatoes

## Nos Pâtes



### Raviolis farcis aux cèpes

26€

Crème de truffe, burrata et tomates confites

Ravioli stuffed with porcini mushrooms, burrata & confit tomatoes

### Tagliatelles à l'encre de seiche

27€

Et ses chipirons poêlés en persillade, fèves et tomates confites

squid ink tagliatelle & fried small squid with parsley garlic sauce, fava beans & confit tomatoes

LA BERGERIE

LA PLAGNE-SAVOIE-FRANCE

## Nos Plats

### **Magret de canard entier (300 à 380g)**

**28€**

Sauce miel et romarin, mousseline de céleri à la truffe, carottes rôties & pommes de terre à la fleur de sel de Guérande

Whole duck breast with honey & rosemary sauce, celery & truffle mousseline, roasted carrots & potatoes with Guérande fleur de sel

### **Paleron de porc cuit à basse température**

**28€**

Sauce chorizo, carottes rôties et frites.

Pork shoulder cooked at low temperature with Chorizo sauce, roasted carrots & French fries

### **L'entrecôte de bœuf grillée sauce chimichurri (250 à 300g)**

**27€**

Frites et salade.

Beef entrecote served with chimichurri sauce, French fries & salad

### **Le Tartare de bœuf**

**27€**

Noix et ricotta à la truffe, chips de parmesan, frites et salade

Beef tartar with walnuts & truffle ricotta, parmesan crisps, French fries & salad

### **L'effiloché de veau**

**29€**

En feuille de chou frisé, sauce morille, purée de céleri et pommes de terre à la fleur de sel de Guérande

Braised shredded veal in kale leaf, morel sauce, celery & potatoes purée with Guérande fleur de sel

### **Le Burger de la bergerie**

**25€**

Pain burger, steak haché (150g), raclette fumée, sauce moutarde, crumble de lard, oignons confits et frites

Baker's bun, 150g of minced steak, slice of smoked raclette, mustard sauce, crumble of smoked bacon, confit onions, salad & French fries

### **La Suggestion du moment**

Demandez là à nos serveurs

Ask the waiter for the chef's suggestion



## Nos Fromages



### L'Assiette de fromage de Savoie

12€

Tomme, Beaufort, Reblochon

Plate of Savoy cheese : tomme- Beaufort- Reblochon

## Nos Desserts Maison

### La Tartelette à la myrtille, coulis de fruits rouges, chantilly

11€

Blueberry tart, red fruit coulis, cream

### Le Finger rocher

12€

Biscuit cacao, mousse praliné, insert mangue passion

Made of cocoa biscuit, praline mousse, passion & mango insert

### Le Chou 100% vanille

12€

Mousse mascarpone vanille, cœur praliné noisette vanille, ganache montée  
chocolat blanc vanille

Vanilla mascarpone mousse, whipped white chocolate/vanilla ganache and hazelnut/vanilla praline center

### Le Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille

11€

Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream

### Pavlova aux agrumes

12€

Meringue, crème citron-vert, ganache montée chocolat blanc agrumes et coulis  
mandarine

Meringue, lime cream, whipped white chocolate & citrus ganache, and mandarin coulis

### Suivant l'envie du pâtissier...

Demandez là nos serveurs

Ask the waiter for the dessert of the day

LA BERGERIE

LA PLAGNE-SAVOIE-FRANCE



**SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT :**

By reservation only:

**6 pers minimum/10 pers maximum**

**VOUS ÊTES EN GROUPE OU EN FAMILLE ... ? VOUS VOULEZ PROFITEZ  
D'UN MOMENT INOUBLIABLE EN ALTITUDE ?**

Are you with a group or your family? would you like to enjoy an unforgettable  
experience in the mountain?

**CE MINI CHALET PRIVATISÉ EST CONÇU POUR SE RÉGALER AU COIN  
DU FEU ENTRE AMIS...**

This privatized mini chalet is the perfect place to enjoy a fireside meal with  
friends.

LA BERGERIE

LA PLAGNE-SAVOIE-FRANCE

## **MENU DU CHALET GRILL**

**69€/pers**

**(Hors boisson)**

Salade

(2 tourtons, jambon cru, légumes croquants et salade)

---

La fameuse côte de bœuf individuelle

(380g/personne) et son

Gratin dauphinois

---

Dessert au choix sur notre carte des desserts

*LE MIDI UNIQUEMENT SUR RESERVATION*