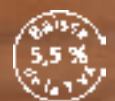


Nos Spécialités Savoyardes

prix par personne



Tartiflette au reblochon, petite salade verte	14,00	13,00
Croziflette au reblochon, petite salade verte	14,00	13,00
Fondue savoyarde aux 3 fromages (min. 2 pers.)	16,50	15,80
la véritable aux 3 fromages : emmenthal, beaufort, comté <i>cheese fondue with 3 local cheeses</i>		
Fondue savoyarde aux 3 fromages		
aux cèpes, pommes vapeur (min. 2 pers.)		19,50
<i>cheese fondue with 3 local cheeses and boletus</i>		
Fondue savoyarde aux 3 fromages		
aux morilles, pommes vapeur (min. 2 pers.)		22,00
<i>cheese fondue with 3 local cheeses and morel mushrooms</i>		
Fondue savoyarde aux 3 fromages		
et son jambon de pays (min. 2 pers.)		20,00
demandez vos pommes de terre en robe des champs peut être servie avec légumes pour végétarien ou viande autre que du porc pour musulmans		
Raclette savoyarde à l'ancienne (min. 2 pers.)		20,50
jambon blanc, jambon cru de Savoie, saucisson, coppa, pancetta, pommes de terre - peut être servie avec légumes pour végétarien ou viande autre que du porc pour musulmans <i>block of local cheese with is heated at your table served with potatoes and cold meat and pickles</i>		
Raclette des Bergers à la rampe (min. 2 pers.)		22,50
en plus viande des Grisons, pormonier et diot de Savoie		
Le Farçon de Savoie de pépé Yvan		
avec sa charcuterie de montagne		22,00
pommes de terre râpées, fruits secs, le tout entouré de lard en fines lamelles et cuit dans une rabolite pendant 3 heures - servi avec salade verte		
Tartiflette au reblochon royal		18,00
gratin de pommes de terre, oignons, lardons, reblochon et charcuterie de montagne		
La boîte chaude des clarines	20,00	18,00
un fromage à douce saveur gratiné au four, servi avec jambon cru et pommes de terre		
Le Berthoud du Chablais nouveau		22,00
fromage d'Abondance arrosé de vermouth gratiné au four, diots de Savoie, brochette de pommes de terre		
Le mont d'or (pour 2 pers. l'hiver)		22,00
un fromage à forte saveur gratiné au four, servi avec sa charcuterie de montagne		
Fondue de camembert		18,00
camembert fondu avec jambon cru et pommes de terre		
Pierrade de bœuf (min. 2 pers.)		22,00
<i>hot stone on your table, your own cooking meat</i>		
Pierrade savoyarde, sauces maison (min. 2 pers.)		23,00
bœuf, poulet, pormonier, diot - à cuire sur la pierre comme autrefois		
Fondue bourguignonne, frites, sauces maison (min. 2 pers.)		23,00
faites cuire votre viande dans l'huile <i>your own cooking meat in oil fondue</i>		

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



La Table du Berger, petit restaurant de caractère
d'où se dégage une certaine atmosphère.
Nous vous souhaitons un agréable moment
en dégustant notre cuisine authentique. Bon appétit !



Vous pouvez réserver votre Table du Berger.
Tél. 0033 (0)4 79 09 81 94 • GSM 0033 (0)6 81 37 57 89

La Table du Berger met les bouchées doubles
et choisit de vous faire profiter intégralement
de la baisse de TVA sur plus de 20 de vos produits préférés.
Découvrez ces produits avec leurs nouveaux prix surlignés sur notre carte.

Commandez vos pizzas
et plats à emporter !

2 salles à votre disposition.

Les Poissons du Berger

Grande brochette de gambas au beurre de cumin	21,00
<i>serve sur sa potence - décortiquées et flambées au pastis Mediterranean prawn kebab</i>	
Pavé de saumon à l'unilatérale	18,00
<i>accompagné de son beurre citron vert salmon</i>	
Poêlée de gambas et saint-jacques flambées au pastis	22,00
<i>Mediterranean prawns and scallops flambéed with pastis</i>	
Lotte au champagne en cocotte avec ses légumes	22,00
<i>monkfish burbot champagne sauce, casserole with vegetables</i>	
La marmite du pêcheur	23,50
<i>assortiment de nos poissons et crustacés assortiment of our fishes and shellfishes</i>	

Pâtes du Berger

Crozets à la fondue de reblochon et aux petits légumes	14,00
<i>local pasta cooked in sauce, reblochon cream and vegetable vegetarian dish</i>	
Crozets à la fondue de reblochon aux diots et pormoniers	16,00
<i>local pasta cooked in sauce, reblochon cream and local sausages</i>	
Lasagnes maison au four à la bolognaise	14,00
Lasagnes maison aux poireaux, épinards et saumon	15,00
<i>homemade lasagna with spinach, leeks and salmon</i>	
Gratin de pâtes aux 3 fromages	13,00 12,50
Spaghettis bolognaise	10,50
Spaghettis carbonara	12,00

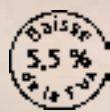
L'enfant a le choix !!!

Menu des Petits Bergers

	9,50	9,00
Steak haché frites ou Nuggets frites ou Filet de saumon, pâtes		
Glace vanille, pépites de chocolat ou Crêpe chocolat		

Nous acceptons les chèques vacances et les chèques déjeuner.

prix nets exprimés en euro



Les prix barrés bénéficient de la baisse de la T.V.A.

Ouverture de la Table du Berger

Velouté de potiron aux châtaignes et pain d'épices	8,50
<i>cream of pumpkin with chestnuts and gingerbread</i>	
Soupe à l'oignon gratinée et ses croûtons	6,50
<i>French onion soup au gratin and croutons Französisch Zwiebelsuppe überbacken und Croutons</i>	
Soupe de légumes	
et son lard croustillant façon Grand-Mère	9,60 8,50
<i>vegetable soup and crispy bacon</i>	
Salade du Berger avec sa vinaigrette au miel d'alpage	10,50
<i>salade verte, tomates, toast de chèvre et de reblochon au miel d'alpage, noix green salad, tomatoes, toast of goat and reblochon cheese to the honey of mountain pasture, nuts</i>	
Salade savoyarde	11,00
<i>salade verte, tomates, jambon de pays, fromage, noix green salad, tomatoes, country ham, cheese, nuts</i>	
Salade simple mixte	6,00 5,30
<i>salade verte, tomates, ciboulette</i>	
Salade du randonneur	11,00
<i>salade aux noix et bonbons de chèvre et reblochon chaud enrobés de lard fumé salad with nuts and candy-coated goat and reblochon cheese hot smoked bacon</i>	
Escargots aux morilles en cocotte et sa crème des sous-bois	13,50
<i>snails in casserole with morels and cream of undergrowth</i>	
Escalopine de foie gras poêlée sur mangues et fruits secs	18,50
<i>Escalope of foie gras hot mango gingerbread</i>	
Salade de gambas et saint-jacques flambées au cognac	18,50
<i>scallops and king prawns salad with cognac sauce</i>	
Jambon cru de pays de Savoie	10,00
<i>jambon vintage of country of Savoy</i>	
Assiette de charcuteries de nos montagnes avec notre terrine maison	13,50
<i>plate of our pork-butcheries of our mountains home made terrine in chartreuse</i>	
	entrée plat
Ravioles aux cèpes et épinards à la crème des sous-bois	13,00 16,00
<i>ravioles with boletus and spinachs with cream of underwoods vegetarian dish</i>	



Les Viandes du Berger

Hamburger royal, frites	14,00
<i>pain, steak haché, tomate, oignons, cheddar sauce</i>	
1/2 poulet fermier grillé aux herbes de la garrigue et ail confit	16,00
<i>roasted chicken</i>	
Faux-filet grillé Maître d'Hôtel	16,00
<i>sauc forestière, au poivre, roquefort, béarnaise : supplément 4,00</i>	
Pavé de rumsteck grillé Maître d'Hôtel	18,00
<i>sauc forestière, au poivre, roquefort, béarnaise : supplément 4,00 repaving rump steak</i>	
Pavé de rumsteck façon Rossini avec sa tranche de foie gras	25,00
<i>rump steak Rossini with its slice of foie gras</i>	
Grande brochette mixte aux herbes de Provence	19,00
<i>servie sur la potence lamb and beef on a big kebab with garlic</i>	
Escalope de volaille savoyarde au beaufort	16,50
<i>chicken fillet with ham and cheese sauce</i>	
Pormonier et diot fumé en duo, crozets de Tarentaise au reblochon	16,50
<i>saucisses de la région local sausages</i>	
Magret de canard au caramel de myrtilles et miel	20,00
<i>magret of duck to caramel of bilberries and honey</i>	
Magret de canard farci aux cèpes et foie gras sauce aux cèpes	25,00
<i>Duck stuffed with boletus mushrooms and foie gras</i>	
Gigot d'agneau rôti au jus de romarin et son ail confit	17,50
<i>gigot of lamb roasted with the juice of rosemary and its crystallized garlic</i>	
Côte à l'os de bœuf du Berger, sauce béarnaise rib of beef	mini. 2 pers./prix par pers. 23,00

Les viandes et les poissons sont accompagnés de légumes
ou de pommes frites.

Suggestion d'Hiver

Le mixed-grill du Berger 23,50
Assortiment de nos viandes grillées
et saucisses de nos montagnes, ail confit
avec ses garnitures du moment et sauce au choix
mixed grill of all our meats

Nos Desserts Maison

Fromage blanc à la crème ou aux myrtilles	6,00
Fondue au chocolat aux fruits, guimauves et biscuits	9,00
Crème brûlée parfumée à la vanille de Bourbon au génépi	8,00
Tarte Tatin Juliette	8,00
<i>glace cannelle, fleur d'orange</i>	
Tarte fine aux pommes	8,00
<i>glace vanille et son caramel au lait</i>	
Mousse au chocolat et son biscuit	6,00
Profiteroles maison	8,50
<i>choux vanille, arrosés de chocolat et amandes</i>	
Salade de fruits frais	7,00
Eventail de nos fromages	8,00
Café ou thé gourmand	6,50

Nos Crêpes

Sucre	4,00
Chocolat ou confiture ou citron	5,00
Crêpe chocolat chantilly	6,00
Grand Marnier* ou génépi* ou marron ou miel	7,00
Roulé de crêpe au caramel beurre salé et sa glace caramel	8,00
Savoyarde	8,00
<i>aux myrtilles et framboises naturelles avec sorbets myrtille et framboise, chantilly</i>	
Crêpe Mont-Blanc	8,00
<i>boule vanille, chocolat chaud</i>	
Banana chocolat, 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. 8,00 • 2 pers. 14,00 • 3 pers. 18,00 • 4 pers. 20,00

La Cave du Berger (extrait)

Pichet	verre 12,5 cl	50 cl	75 cl
AOC Coteaux du Tricastin	3,00	8,00	14,00
<i>rouge ou blanc ou rosé</i>			
Au Cœur de la Savoie	37,5 cl	75 cl	
Gamay rouge l'Airelle - sélection Perret AOC	10,50	17,50	
Mondeuse rouge le Ramoneur - sélection Perret AOC		20,50	
Mondeuse Terre Natale rouge - cru jongieux AOC		28,00	
<i>Caractère : robe intensément pourpre, cerise noire, nez de fruits cuits, animal. En bouche très typé fruits, note d'épices (poivre).</i>			
Apremont blanc Perce Neige - sélection Perret AOC	10,50	17,50	
Roussette blanc Altesse - sélection Perret AOC		20,50	
Roussette Terre Natale blanc or Marestel Vieilles Vignes AOC		28,00	
<i>Jaune or brillant, la Marestel est complexe en bouche, relativement gras avec des notes de fruits truffés et de mangue.</i>			
Chignin Bergeron blanc or Cépape Roussanne		28,00	
<i>épicé fumé fruité AOC</i>			
Gamay rosé, rosé des Rois - sélection Perret AOC	10,50	17,50	