
À PARTAGER

To share

 GARLIC BREAD » 8⁰⁰

Pain grillé, ail, beurre et persil
Toasted bread, garlic, butter and parsley

 PLANCHE DE LA BERGERIE XXL » 28⁰⁰

Jambon de Savoie, tomme de Savoie, camembert pané, garlic bread, calamars frits, beignets de pommes de terre, onion rings & pesto rosso
Savoy ham, Savoy tomme cheese, breaded Camembert, garlic bread, fried calamari, potato fritters, onion rings & pesto rosso

LES ENTRÉES

Starters

 L' INCONTOURNABLE SOUPE À L'OIGNON » 14⁹⁰

Servie gratinée à l'emmental et petits pots de condiments
The must-try onion soup, served au gratin with emmental cheese and small pots of condiments

 VELOUTÉ DE BUTTERNUT » 14⁹⁰

Courge de butternut, champignons poêlés, oignons, Beaufort et croûtons, huile de noisette
Butternut squash soup, sautéed mushrooms, onions, Beaufort cheese and croutons, hazelnut oil

SALADE CAESAR » 19⁹⁰

Aiguillettes de poulet croustillantes, oeuf dur, laitue romaine, copeaux de parmesan, croûtons, sauce Caesar aux anchois
Crispy chicken tenders, hard-boiled egg, lettuce, parmesan shavings, croutons, caesar sauce with anchovies

SALADE DE LA BERGERIE » 19,90

Salade verte, tomates, toast de chèvre, lardons, croûtons, miel et noix caramélisées
Green salad, tomatoes, goat's cheese toast, bacon, croutons, honey and caramelized nuts

 AUBERGINE GRILLÉE & BURRATA CRÉMEUSE » 14⁹⁰

Chargrilled aubergine with creamy burrata and basil pesto



Plat végétarien
Vegetarian dish



Recette régionale
Local dish



LES PLATS

Main dishes

CÔTE DE BOEUF (env 450g) » 44⁹⁰

Poêlée de légumes, purée de pommes de terre, sauce au choix : cèpes, morilles ou poivre

Prime rib of beef (approx 450g) served with pan-fried vegetables and mashed potatoes.

Sauce of your choice : ceps or morels or pepper sauce

FILET DE BOEUF AUX MORILLES (env 220g/250g) » 38⁹⁰

Poêlée de légumes du moment, purée de pommes de terre

Beef tenderloin with morels (approx 220g/250g) served with sautéed seasonal vegetables, served with mashed potatoes

MAGRET DE CANARD, SAUCE AU MIEL & VINAIGRE DE FRAMBOISES » 31⁵⁰

Poêlée de légumes du moment, purée de pommes de terre

Duck breast fillet, honey sauce and raspberry vinegar served with sautéed seasonal vegetables, served with mashed potatoes

BURGER MONTAGNARD, frites » 26⁵⁰

Buns, steak haché (env 150g), oignons caramélisés, lard grillé, Tomme de Savoie, rösti, pesto de tomates, salade, sauce cheddar / *Buns, minced beef (approx. 150 g), caramelised onions, grilled bacon, Tomme de Savoie cheese, cheddar sauce, rösti potatoes, tomato pesto, salad, served with chips*

CHICKEN AVOCADO BURGER, frites » 24⁵⁰

Aiguillettes de poulet aux cornflakes, oignons caramélisés, pesto rosso, sauce cheddar, avocat, mayonnaise épicée / *Cornflake-crusted chicken strips, caramelised onions, pesto rosso, cheddar sauce, avocado, spicy mayonnaise, served with chips*

PULLED PORK BURGER, frites » 24⁵⁰

Effiloché de porc confit aux épices, sauce cheddar, sauce barbecue, oignons, tomates et salade romaine

Spiced confit pulled pork, cheddar sauce, barbecue sauce, onions, tomatoes and romaine lettuce, served with chips

RISOTTO AUX CÈPES ET MAGRET FUMÉ » 26⁵⁰

Riz arborio, cèpes, parmesan, magret fumé

Porcini mushroom risotto with smoked duck breast & parmesan cheese

PAVÉ DE SAUMON » 24⁹⁰

Sauce vierge, légumes & purée de pommes de terre

Salmon steak, virgin sauce, vegetables & mashed potatoes



Plat végétarien
Vegetarian dish



Recette régionale
Local dish



LES SPÉCIALITÉS

Specialties

Pour 2 personnes minimum, prix par personne sauf Tartiflette & Boîte chaude

For 2 persons minimum, price per person except for Tartiflette & Boîte chaude

TARTIFLETTE XXL » 24⁵⁰

Pommes de terre vapeur mijotées avec des oignons, lardons, crème et Reblochon grillé

Steamed potatoes simmered with onions, bacon strips, cream and grilled Reblochon cheese

BOÎTE CHAUDE » 27⁵⁰

Fromage des Alpes rôti et fondant, pommes de terre et charcuterie

Roasted & fondant local cheese served in its box, potatoes & cold meat

RACLETTE IGP DE SAVOIE » 31⁵⁰



Fromage à raclette 250 g, médaille d'argent Paris 2025 et médaille d'or Paris 2024 de la fromagerie de la Cochette, pommes de terre, charcuterie et salade

250 g raclette cheese, silver medal Paris 2025 and gold medal Paris 2024

from the Fromagerie de la Cochette, served with potatoes, cold meats and salad

FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE » 28⁰⁰



Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de fromages fondus (Margériaz des Bauges et/ou Meule Beaumont, Beaufort, Abondance AOP médaille d'argent Paris 2025), parfumée au vin blanc et Kirsch, servie avec sa salade

Croutons of bread ready to dip into a pot of melted cheeses (Margériaz des Bauges and/or Meule Beaumont, Beaufort, Abondance PDO — silver medal, Paris 2025) flavoured with white wine & Kirsch, served with salad

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES » 29⁹⁰



Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de fromages fondus (Margériaz des Bauges et/ou Meule Beaumont, Beaufort, Abondance AOP médaille d'argent Paris 2025), cèpes, parfumée au vin blanc et Kirsch, servie avec sa salade

Savoy fondue with porcini mushrooms: croutons of bread ready to dip into a pot of melted cheeses

(Margériaz des Bauges and/or Meule Beaumont, Beaufort, Abondance PDO — silver medal, Paris 2025)

flavoured with white wine & Kirsch, served with salad

PIERRADE GOURMANDE, frites & salade » 32⁵⁰

Tranches de bœuf et de poulet (125 g de chaque par personne), 3 sauces : tartare, cocktail et aioli

Slices of beef and chicken (125 g of each per person), 3 sauces: tartare, cocktail and aioli, served with chips & mixed salad

SUPPLÉMENT *Extra*

Charcuterie » 12⁰⁰
Cold meats

Viandes 125g Bœuf, Poulet » 15⁰⁰
Beef, chicken meat

Frites » 6⁰⁰
Chips



Plat végétarien
Vegetarian dish



Recette régionale
Local dish

LES PIZZAS

Pizzas

Nos empâtements sont élaborés en partie à partir de farine biologique, de farines multigraines et de petit épeautre, soigneusement sélectionnés selon l'éthique et la tradition italiennes.

*Our doughs are made partly with organic flour, multigrain flours and einkorn wheat,
all carefully selected according to Italian ethics and tradition.*

BELLE ITALIA » 21⁵⁰

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, après cuisson :

jambon cru, burrata, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, after cooking :

raw ham, burrata, cherry tomatoes, arugula, parmesan shavings

HAWAÏENNE » 18⁵⁰

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ananas, pepperoni

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, pineapple, pepperoni

BURGER » 19⁹⁰

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, oignons et sauce Burger

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, minced meat, onions and burger sauce

CALZONE » 19⁹⁰

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, oeuf, servie en chausson avec une salade verte

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, egg, cooked in a half-moon shape and served with green salad



AMOR » 19⁹⁰

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, après cuisson :

tomates cerises, burrata, roquette, copeaux de parmesan, persillade

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, after cooking:

cherry tomatoes, burrata, parmesan shavings, arugula, parsley

SUPP. » 2,00

Oeuf, jambon, fromage

Extra : Egg, ham, cheese



LES DESSERTS & GLACES

Desserts & Ice creams

CAFÉ GOURMAND DE LA BERGERIE » 12⁹⁰

1 Café ou 1 Thé et ses 4 gourmandises
Coffee or tea served with 4 mini desserts

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE » 11⁵⁰

Vanilla creme brulee

MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA » 12⁰⁰

Cœur coulant au chocolat, crème anglaise
Smooth Valrhona chocolate cake with chocolate heart, custard cream

BRIOCHE PERDUE » 12⁰⁰

Coulis de caramel et glace vanille
Brioche perdue style with caramel coulis and vanilla ice cream

PROFITEROLES À LA GLACE VANILLE

NAPPÉES DE CHOCOLAT CHAUD » 12⁵⁰

Stuffed pastry with vanilla ice cream, warm chocolate

DAME BLANCHE » 11⁰⁰

Glace vanille, chocolat, crème en neige
Vanilla ice cream, chocolate, whipped cream

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS » 11⁰⁰

Glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café, crème en neige
Chocolate or coffee ice cream, chocolate or coffee sauce, whipped cream

CARAMELITO » 12⁰⁰

Glace caramel, glace nutty, sauce caramel, crème en neige
Caramel ice cream, nutty ice cream, caramel sauce, whipped cream

FRAÎCHEUR » 12⁰⁰

Sorbets fruits des tropiques, framboise, citron vert, coulis de fruits de la passion, crème en neige
Tropical fruit, raspberry, lime sorbets, passion fruit coulis, whipped cream

COUPE COLONEL » 12⁰⁰

Sorbet citron, Vodka 2cl
Lemon sorbet, Vodka 2cl

🕯 GÉNÉPI » 12⁰⁰

Crème glacée Génépi et liqueur de Génépi 2cl
Génépi ice cream and Génépi liquor 2cl

Do it yourself

1 BOULE » 4⁰⁰

2 BOULES » 8⁰⁰

1 or 2 scoops of ice cream

• PARFUMS •

Vanille, chocolat, café, nutty, caramel beurre salé, bambino, fraise, citron, framboise, citron vert
Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, nutty, bambino, lime, strawberry, lemon, raspberry

• SUPPLÉMENT • Extra : 2,00

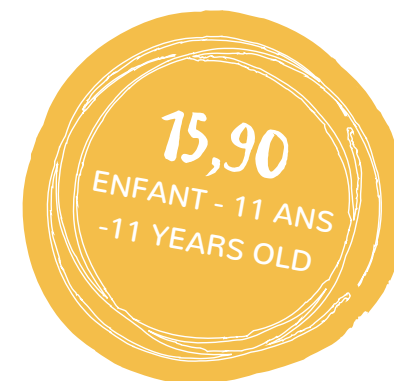
Chocolat, Crème en neige ou Coulis de fruits rouges
Chocolate, Whipped cream or Red fruits coulis

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245 - BERGERIE - H25/26 - Carte Diner - V2 - Création graphique : Gouperestoleil.com - Impression : Kalistène

MENU ENFANT



CHOISIS TON PLAT

Choose your main course

- **STEAK HACHÉ CUIT À COEUR**
Minced beef
- **NUGGETS DE POULET**
Chicken nuggets
- **AIGUILLETES DE POISSON PANÉES**
Breaded fish strips
- **PÂTES À LA BOLOGNAISE**
Pasta with bolognese sauce
- **PIZZA BAMBINO**
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham.



ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX*

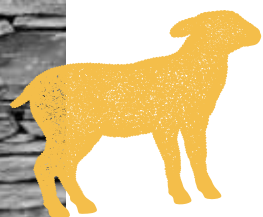
Choose your side dish*

FRITES, PÂTES OU POÊLÉE DE LÉGUMES

Choose between: Chips, pasta or fried vegetables

*EXCEPTÉ POUR PIZZA ET PÂTES

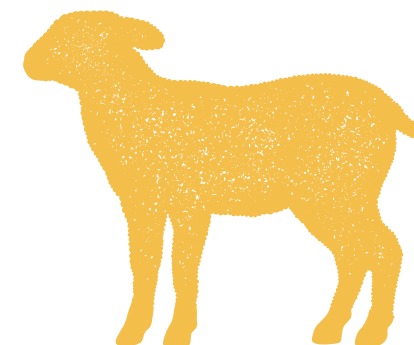
*Except for pizza and pasta



TA GOURMANDISE

Choose your dessert

- **COMPOTE DE POMME**
Apple compote
- **BROWNIE**
Brownie
- **GLACE 2 BOULES AU CHOIX**
Vanille, fraise ou chocolat
2 scoops of ice cream
Vanilla, strawberry, or chocolate



ET TA BOISSON 20CL

Choose your drink

VITTEL, SIROP À L'EAU TEISSEIRE, FANTA, SPRITE, OASIS, FUZETEA, COCA-COLA ZÉRO, COCA-COLA, JUS D'ORANGE, JUS DE POMME



POUR TA SANTÉ, ÉVITE DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

Prix nets - Service compris - Menu boisson comprise - Menu enfant agé de moins de 11 ans

Un restaurant du Groupe Restoleil H25/26 - Création graphique : grouperestoleil.com - Bergerie SFT - Imprimé par Printoclock