

## Les Barmes de l'Ours La légende

Les Barmes, les Balmes, les Tannes et les Tines, ce sont autant de noms que l'on utilise dans les Alpes pour désigner cavernes, grottes et autres gouffres. On leur a souvent attribués une foule d'histoire, de récits fantastiques et ils avaient la réputation d'être le repère de lutins et de fées.

Sur la commune de Sainte Foy en Haute Tarentaise, il existe un trou vertical que l'on dit sans fond et que l'on appelle « La Bourma de lé Fayes », la grotte des fées en patois.

A Val d'Isère, c'est un massif qui porte ce nom et depuis l'hiver 2003, un hôtel...

\*\*\*

## Les Barmes de l'Ours A legend

Les Barmes, les Balmes, les Tannes and les Tines, all these names are used in the Alps to designate caverns, caves and chasms.

They were often given a lot of stories, fantastic telles stories and had a reputation for being the haunt of elves and fairies.

In the village of « Sainte Foy » in Haute Tarentaise, there is a vertical pit which seems to be, that is said, without bottom substance, and is called « La Bourma de lé Fayes », which means the Fairies Cave in patois.

In Val d'Isère, a mountain is named like it and since 2003 winter, a hotel...



Pour vous souhaiter la bienvenue...  
To warmly welcome you

Mousse légère de pommes de terre,  
Crumble de Beaufort et oignons

Light foam of potatoes,  
Beaufort crumble and oignons

## LES SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES CHEESE SPECIALITIES

Raclette au lait cru de Xavier Mattis <i>Pommes de terre vapeurs, assortiment de charcuterie, Salade verte</i>	37
Raclette of raw milk from Xavier Mattis <i>Steamed potatoes, selection of charcuterie, green salad</i>	
Raclette fermière fumée de Xavier Mattis <i>Pommes de terre vapeur, assortiment de charcuterie, salade verte</i>	37
Farmhouse Raclette with smoked cheese <i>Steamed potatoes, selection of charcuterie, green salad</i>	
La traditionnelle Tartiflette au reblochon <i>Pommes de terre, reblochon, lard, oignons, crème fraîche, salade verte</i>	33
Traditional Reblochon cheese Tartiflette <i>Potatoes, Reblochon cheese, bacon, onions, cream, green salad</i>	
Fondue savoyarde, <i>croûtons, salade verte</i>	36
Savoie fondue, <i>croûtons, green salad</i>	
Fondue savoyarde aux morilles <i>Séchées de façon artisanale, croûtons, salade verte</i>	47
Savoie fondue with dried morels <i>Croutons, green salad</i>	
Fondue savoyarde champi-truffe <i>Croûtons, salade verte</i>	59
Truffled Savoie fondue with mushrooms <i>Croutons, green salad</i>	
Assiette de charcuterie Plate of Delicatessen	14

## AUTRES SPÉCIALITÉS OTHER SPECIALITIES

Fondue Bourguignonne <i>300 gr de bœuf, salade verte et frites</i>	42
Bourguignonne fondue <i>300 gr of beef, green salad and French fries</i>	
Fondue du chasseur <i>Viande de chasse, salade verte et frites</i>	42
Hunter fondue <i>Hunting meat, green salad and French fries</i>	

## LE COIN SUCRÉ SWEETS CORNER

Buffet de desserts, <i>réalisé par notre équipe</i> <i>Barmes de l'Ours</i>	20
Desserts buffet, <i>created by our team at the</i> <i>Barmes de l'Ours sweets workshop</i>	
Nos glaces et sorbets maison Our homemade ice creams and sorbets	
<i>1 boule 1 scoop</i>	6
<i>2 boules 2 scoops</i>	8
<i>3 boules 3 scoops</i>	10
Nos parfums : Vanille – Pistache – Chocolat – fraise– Citron – Mangue Our Flavour : Vanilla – Pistachio – Chocolate – Strawberry – Lemon – Mango	

*Les informations sur les allergènes présents sont à votre disposition.*

*Tarifs en Euros, taxes et service compris*

*If you require any information about allergens, please do not hesitate to ask.*

*Prices in Euros, taxes and service included*