



DÉJEUNER

Bienvenue à la Rotisserie des Barmes de l'Ours

Les informations sur les allergènes présents sont à votre disposition.

Tarifs en Euros, taxes et service compris

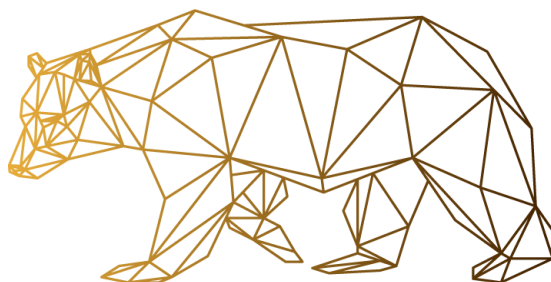
LUNCH

Welcome to the Rotisserie of the Barmes de l'Ours

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

Prices in Euros, taxes and service included

Les cartes sont données à titre indicatif et soumises à modification tout au long de la saison.
Menus are given for information only and are subject to modification throughout the season.



ASSIETTES DE PARTAGE APÉRITIVES APERITIF SHARING PLATES

Assiette de Jambon Pata Negra Bellota Pata Negra Bellota Ham	26€
Assiette de Jambon de porc Mangalica Mangalica pork Ham plate	26€
Assiette de Jambon du Kintoa Kintoa Ham plate	22€
Huitre de la maison Legris à l'unité Legris Oysters per unit	3€
Assiette de Cécina de Boeuf de Galice Cecina from Galice beef ham plate	22€
Foie gras de canard cuit par nos soins Home made Foie gras	26€

Accompagné de beurre de la Maison Bordier et toasts. Served with butter from Maison Bordier and toasts.

LES POTAGES ET ENTREES SOUPS AND STARTERS

Velouté de potiron, éclats de châtaigne et crème de Bresse Creamy pumpkin soup, chestnuts and cream from Bresse	18€
Consommé de Bœuf, légumes et quelques copeaux de bœuf Wagyu du Japon Beef stew, vegetables and Japanese Wagyu slices	22€
Tagliatelle de céleri, lard de Colonnata et vin jaune comme une carbonara Tagliatelle of celery, lardo of Colonnata and yellow wine like a carbonara	24€
Salade César Caesar Salad	22€
Polenta fumée et oignons confits, crème aigre et rapé de truffe noire Smoked polenta with confit onions, sour cream and shaved black truffle	26€

VEGETAL VEGETAL

Gyoza de légumes racines, consommé végétal relevé au raifort Gyoza of root vegetables, stew and horseradish	34€
Assiette de légumes du moment, cuit et cru, jus d'oignon caramélisé Plate of vegetables, raw and cooked, onions juice caramelized	34€

LES PLATS MAIN COURSES

Retour de pêche Bretonne, ragout de coco, citron confit et oignons nouveaux 44€
Fish of the day, beans stew, confit lemon, and new onions

Epaule d'agneau de lait confite, purée à l'ail 39€
Shoulder of lamb and garlic puree

PLATS À PARTAGER AU RÔTISSOIRE A COMMANDER LA VEILLE SHARED DISHES AT THE RÔTISSOIRE ORDER 24H IN ADVANCE

Volaille contisée à la truffe noire pour 4 personnes, purée truffée et légumes 48€/pers
Poultry stuffed with black truffles for 4 person, mash potatoes and vegetables

Gigot d'agneau entier, pommes boulangères pour 4 à 6 personnes 39€/pers
Entire leg of lamb, potato cooked in stock for 4 to 6 person

Darne de turbot braisée en cocotte au champagne à partir de 2 personnes 49€/pers
Turbot steak braised in champagne from 2 person

BURGERS ET FARINAGE BURGERS AND FLOUR DISHES

Cheeseburger, frites 32€
bun maison, sauce poivre, steak, beaufort, cornichons, tomate, sucrine
Cheeseburger, French fries
Home made bun, pepper sauce, steak, beaufort cheese, gherkins, tomato, salad

Supplément bacon 4€
Bacon extra

Club sandwich, frites 32€
Club sandwich, French fries

Pâtes linguine ou mezza penne 26€
Bolognaise, tomate, pesto ou carbonara
Linguini pasta or mezza penne
Bolognaise, tomato, pesto or carbonara

Penne au jambon blanc, truffes, Beaufort et périgieux 48€
Penne with ham, truffles, Beaufort and perigieux

Croque Madame, truffes, frites et salade 42€
Croque Madame with truffles, French fries and green salad

NOTRE BUFFET DE FROMAGE
OUR CHEESE BUFFET

Sélection de fromages de nos montagnes 14€
Our cheese selection from our mountains

COIN SUCRÉ
SWEETS CORNER

L'Île flottante, vanille de Tahiti, glace vanille 18€
à partager
Île flottante, Tahitian Vanilla, vanilla ice cream
To share

Le Chou façon Paris-Brest, sorbet noisette 12€
Puff pastry like a Paris Brest, praline cream, hazelnuts sorbet

Notre traditionnelle tarte au citron du Crazy barm's, sorbet citron 12€
Our traditional lemon tart made by the Crazy barm's team, lemon sorbet

La Tarte tatin, crème glacée 28€
à partager
Tarte Tatin, ice cream
To share

Le Millefeuille, vanille de Tahiti, glace vanille 12€
Puff pastry, Tahitian vanilla cream, vanilla ice cream

Assiette de fruits frais 16€
Plate of fresh fruit

Assiette de fruits rouges 19€
Plate of red fruits

Nos glaces et sorbets maison
Our homemade ice creams and sorbets

<i>1 boule</i>	<i>1 scoop</i>	6€
<i>2 boules</i>	<i>2 scoops</i>	8€
<i>3 boules</i>	<i>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*