la Rôtisserie des Barmes
★★★★★
HOTEL & SPA

DÉJEUNER

Bienvenue à la Rôtisserie des Barmes de l'Ours

Les informations sur les allergènes présents sont à votre disposition.

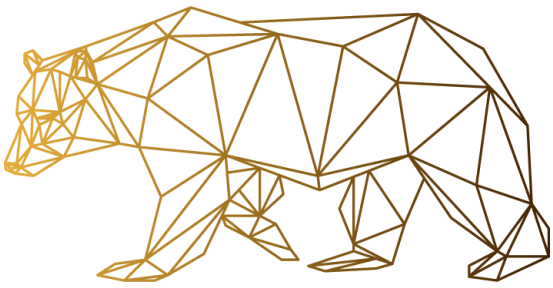
Tarifs en Euro, taxes et service compris

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 Euro, taxes and service included



POUR PATIENTER - TO WAIT

Assiette de Jambon Pata Negra Bellota 26
Pata Negra Bellota Ham

Assiette de Jambon de porc Mangalitza 26
Mangalitza pork Ham plate

Huîtres spéciales Utah Beach N°3 de chez Poget x6 24
Special oysters Utah Beach N°3 from Poget x6

LES POTAGES ET ENTREES - SOUPS AND STARTERS

Velouté de potiron, éclats de châtaigne et crème de Bresse 18
Creamy pumpkin soup, chestnuts and Bresse cream

Soupe à l'oignon, nuage de beaufort 20
Onion soup, Beaufort cheese cloud

Velouté d'artichaut, foie gras 24
Artichoke soup, foie gras

Salade César 22
Caesar Salad

Soufflé au beaufort, vin jaune et truffe 24
Beaufort soufflé, yellow wine and truffle

LES PLATS - MAIN COURSES

Volaille à la broche 37
Spit roasted chicken

Pavé de poisson sauvage, sabayon acidulé et légumes vapeur 44
Wild fish steak, sour sabayon and steamed vegetables

Nos suggestions du jour 37
Our daily suggestions

VEGETARIEN - VEGETARIAN

Polenta crémeuse, champignons et éclats de noisette 32
Creamy polenta, mushrooms and hazelnut shards

Le céleri comme un risotto au vin jaune, truffe noire 38
Celery as a risotto with yellow wine and black truffle

PLATS À PARTAGER à la RÔTISSOIRE - A commander la veille

Roasted dishes to share - *to Order 24h in advance*

Volaille contisée à la truffe noire pour 4 personnes, purée truffée et légumes Poultry stuffed with black truffle for 4 person, mash potatoes and vegetables	48/pers
Gigot d'agneau de lait, gratin pour 2 personnes Entire leg of suckling lamb, gratin for 2 person	44/pers

BURGERS ET FARINAGE

Burgers and flour dishes

Cheeseburger, frites *bun maison, sauce poivre, steak, beaufort, cornichons, tomate, sucrine* Cheeseburger, French fries *Home made bun, pepper sauce, steak, beaufort cheese, gherkins, tomato, salad*	34
Supplément bacon / Extra Bacon	4
Club sandwich, frites / Club sandwich, French fries	34
Pâtes linguine ou mezze penne *Bolognaise, tomate, pesto ou carbonara* Linguini pasta or mezze penne *Bolognaise, tomato, pesto or carbonara*	28
La Meule de Beaufort, linguine, truffes et jambon Wheel of Beaufort, linguine, truffle and ham	48
Croque-Monsieur, frites et salade Croque Monsieur, French fries and green salad	32
Supplément truffe / Extra truffle	15

NOTRE BUFFET DE FROMAGEs

OUR CHEESE BUFFET

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

DESSERTS

Traditionnelle tarte fine aux pommes, caramel 14
Traditional apple pie, caramel

Le Chou façon Paris-Brest, sorbet noisette 14
Puff pastry like a Paris Brest, praline cream, hazelnuts sorbet

Notre traditionnelle tarte au citron, sorbet citron 14
Our traditional lemon tart, lemon sorbet

Fondant au chocolat grand cru, glace vanille 14
Grand cru chocolate fondant, vanilla ice cream

La brioche perdue rôtie au moment, glace vanille de Tahiti 14
French toast roasted at the moment, Vanilla ice cream

Assiette de fruits frais 14
Plate of fresh fruits

Assiette de fruits rouges 19
Plate of red fruits

Nos glaces et sorbets maison
Our homemade ice creams and sorbets

1 boule 1 scoop	6
2 boules 2 scoops	8
3 boules 3 scoops	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 Euro, taxes et service compris
If you require any information about allergens, please do not hesitate to ask.
Prices in Euro, taxes and service included

la Rôtisserie des Barmes
★★★★★
HOTEL & SPA

DÎNER

Bienvenue à la Rôtisserie des Barmes de l'Ours

Les informations sur les allergènes présents sont à votre disposition.

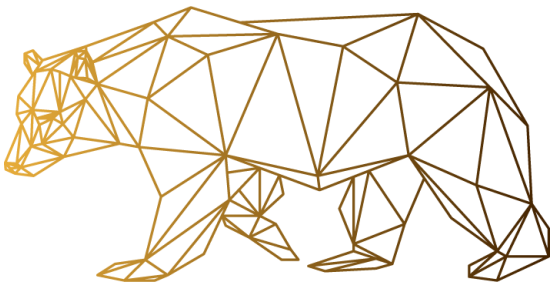
Tarifs en Euro, taxes et service compris

DINNER

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 Euro, taxes and service included



Formule BELLEVARDE

inclus dans la demi-pension,
included in the half board,
79€

Buffet d'entrées,

Suggestion du jour,

Buffet de fromages et desserts

Starters buffet,

Suggestion of the day,

Cheese and dessert buffet

Formule SOLAISE

inclus dans la demi-pension,
included in the half board,
69€

Entrées à la carte,

Suggestion du jour,

Buffet de fromages et desserts

Starters,

Suggestion of the day,

Cheese and dessert buffet

Nos buffets
Our buffets

Nos propositions de buffet se renouvellent suivant différents thèmes afin de varier les plaisirs. Vous les retrouverez chaque lundi, mercredi et vendredi

Our Buffet proposals are renewed according to different themes to discover new flavors. You will find them every Monday, Wednesday and Friday

À La Carte

Buffet d'entrées Starters buffet	39€
Suggestion du jour Suggestion of the day	37€
Buffet de fromages et desserts Cheese and dessert buffet	20€

BŒUFS DE RACE

Pure-bred beef

Entrecôte Steak *France 350gr*	42€
Entrecôte « Noire Baltique » Rib eye steak " Baltic black " *Pologne Poland 300gr*	48€
Entrecôte de Galice Rib eye steak of Galicia *Espagne Spain 300gr*	52€
Bavette Wagyu Flank steak Wagyu *Australie Australia, 180gr*	59€
Paleron de bœuf Angus Beef chuck Angus *Ecosse Scotland 200gr*	39€
Côte de bœuf, Rib of beef *France 1kg200, 2 pers*	46€/pers
Côte de bœuf de Galice Rib of beef of Galicia *Espagne Spain 1kg200, 2 pers*	59€/pers
Filet de bœuf Beef filet *France, 220gr*	46€
Faux Filet boeuf de Wagyu Beef Tenderloin of Wagyu *Japon Japan 150gr*	89€

Garnitures

Frites, purée, salade verte, poêlée de légumes, riz

French fries, mashed potatoes, green salad, vegetables, rice

PLATS A PARTAGER

Dishes to share

A COMMANDER LA VEILLE

To Order 24h in advance

Volaille contisée à la truffe noire pour 4 48€/pers

Purée truffée et légumes

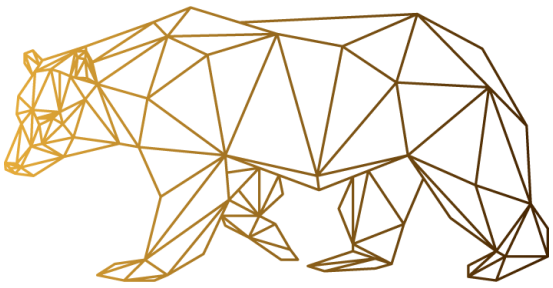
Poultry stuffed with black truffle for 4

Truffled mash potatoes and vegetables

Gigot d'agneau de lait entier pour 2 44€/pers

Gratin de pommes de terre

Entire leg of suckling lamb, potato gratin for 2 person.

Les informations sur les allergens presents sont à votre disposition.
Tarifs en Euro, taxes et service compris.

If you require any information about allergens, please do not hesitate to ask.
Prices in Euro, taxes and service included