



DÉJEUNER

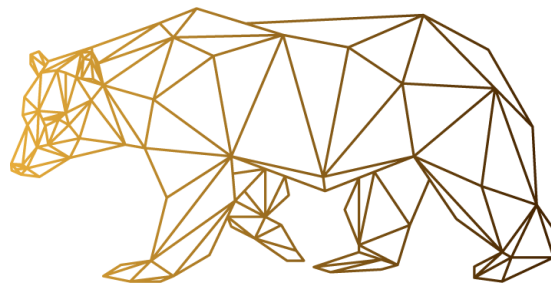
Bienvenue à la Rôtisserie des Barmes de l'Ours
Les informations sur les allergènes présents sont à votre disposition.

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 Pata Negra Bellota Ham | 32 |
| Assiette de Jambon de porc Kintoa Kintoa pork Ham plate | 28 |
| Huîtres Bébé Boudeuse David Hervé x12 Oysters Bébé Boudeuse from David Hervé x12 | 36 |
| Tarte fine pesto et truffe Melanosporum Pesto and Melanosporum truffle thin tart | 45 |

LES POTAGES ET ENTREES - SOUPS AND STARTERS

| | |
|--|----|
| Velouté de potiron, éclats de châtaigne et crème de Bresse Creamy pumpkin soup, chestnuts and Bresse cream | 20 |
| Soupe à l'oignon, toast de beaufort et jambon Onion soup, Beaufort and ham toast | 22 |
| Œuf coque, truffe Melanosporum et beurre Soft-boiled egg, Melanosporum truffle and butter | 26 |
| Salade César de la Rôtisserie The Rôtisserie's Caesar Salad | 24 |
| Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette acidulée et salade avocat et pamplemousse Scallop carpaccio, tangy vinaigrette and avocado and grapefruit salad | 26 |

CANAILLES

| | |
|--|----|
| Traditionnel pot-au-feu, légumes entier et sauce gribiche Traditional pot-au-feu, whole vegetables and gribiche sauce | 42 |
| Andouillette artisanale, jus moutarde ancienne et purée Artisanal andouillette, mustard juice and mashed potatoes | 39 |
| Ris de veau rôti meunière, belle tombée d'épinard à la crème de Bresse Roasted veal sweetbreads with spinach and Bresse cream | 46 |
| Jambonneau de cochonnet, pommes dauphines aux herbes Piglet ham, dauphine potato with herbs | 44 |

POISSONS ET VEGETAL - FISH AND VEGETABLE

| | |
|--|----|
| Pavé de poisson sauvage, déclinaison de carottes, jus végétal carvi Wild fish steak, carrot declension, caraway vegetable juice | 44 |
| Le céleri comme un risotto au vin jaune, truffe noire Celery as a risotto with yellow wine and black truffle | 49 |

PLATS À PARTAGER à la RÔTISSOIRE - A commander la veille

Roasted dishes to share - to Order 24h in advance

| | |
|---|---------|
| Poularde de Bresse contisée à la truffe noire pour 4 personnes, purée truffée et légumes <i>Bresse chicken stuffed with black truffle for 4 person, mash potatoes and vegetables</i> | 48/pers |
| Gigot d'agneau de lait, gratin pour 2 personnes <i>Entire leg of suckling lamb, gratin for 2 person</i> | 44/pers |
| Chou farci, veau, truffe et foie gras pour 6 personnes <i>Stuffed cabbage, veal, truffle and foie gras for 6 people</i> | 48/pers |

BURGERS ET FARINAGE

Burgers and flour dishes

| | |
|--|----|
| Cheeseburger, frites <i>Bun maison, sauce poivre, steak, beaufort, cornichons, tomate, sucrine</i> Cheeseburger, French fries <i>Home made bun, pepper sauce, steak, beaufort cheese, gherkins, tomato, salad</i> | 38 |
| Supplément bacon / <i>Extra Bacon</i> | 6 |
| Club sandwich, frites / <i>Club sandwich, French fries</i> | 38 |
| Pâtes linguine ou mezza penne <i>Bolognaise, tomate, pesto ou carbonara</i> Linguini pasta or mezza penne <i>Bolognaise, tomato, pesto or carbonara</i> | 32 |
| Linguine, jambon, truffe et beaufort dans la meule <i>Linguini, ham, truffle and beaufort in the wheel</i> | 54 |
| Croque-Monsieur, frites et salade <i>Croque Monsieur, French fries and green salad</i> | 36 |
| Supplément truffe / <i>Extra truffle</i> | 15 |

DESSERTS ET FORMAGES

DESSERTS AND CHEESE

| | |
|---|----|
| Sélection de fromages de nos montagnes Our cheese selection from our mountains | 14 |
| Traditionnelle tarte tatin, glace vanille de Tahiti Traditional tatin tart, vanilla Tahiti ice cream | 14 |
| Clafoutis à la myrtille sauvage Clafoutis with wild blueberry | 14 |
| Assiette de fruits frais Plate of fresh fruits | 16 |
| Nos desserts à l'ardoise Dessert of the day | 14 |
| 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

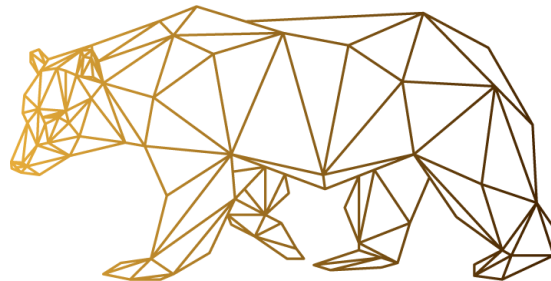


DÎNER

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,
85€

Buffet d'entrées,
Suggestion du jour,
Buffet de fromages et
desserts

Starters buffet,
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**

Formule SOLAISE

inclus dans la demi-
pension, included in the half
board,
75€

Entrées à la carte,
Suggestion du jour,
Buffet de fromages et
desserts

Starters,
Suggestion of the day,
Cheese and dessert buffet

À La Carte

Buffet d'entrées 45€
Starters buffet

Suggestion du jour 39€
Suggestion of the day

Buffet de fromages et desserts 22€
Cheese and dessert buffet

Pure-bred beef

| | |
|---|----------|
| Entrecôte Rib eye steack France 350gr | 46€ |
| Entrecôte Aberdeen Rib eye steak " Aberdeen » Ecosse Scotland 300gr | 51€ |
| Entrecôte « Noire Baltique » Rib eye steak " Baltic black " Pologne Poland 300gr | 54€ |
| Entrecôte de Galice Rib eye steak of Galicia Espagne Spain 300gr | 58€ |
| Bavette Wagyu Flank steak Wagyu Australie Australia 180gr | 62€ |
| Filet de boeuf Beef filet France 220gr | 51€ |
| Côte de bœuf Rib of beef France 1kg200, 2 pers | 52€/pers |
| Entrecôte double de bœuf de Galice Rib eye of beef of Galicia Espagne Spain 1kg200, 2 pers | 59€/pers |
| Faux Filet boeuf de Wagyu Beef Tenderloin of Wagyu Japon Japan 150gr | 95€ |

Accompagné de sauce façon « béarnaise » ou sauce au poivre ou beure maitre d'hôtel
Served with Bearnaise style sauce or peper sauce or "maître d'hôtel" butter

GARNITURES

Our Side dishes

Frites, purée, salade verte, poêlée de légumes, riz
French fries, mashed potatoes, green salad, vegetables, rice

Supplément truffe 15€

Extra truffle 15€

PLATS A PARTAGER

Dishes to share

A COMMANDER LA VEILLE

To Order 24h in advance

Volaille contisée à la truffe noire pour 448€/pers

Purée truffée et légumes

Poultry stuffed with black truffle for 4

Truffled mash potatoes and vegetables

Gigot d'agneau de lait entier pour 244€/pers

Gratin de pommes de terre

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

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

