



DÉJEUNER

Bienvenue à la Rôtisserie des Barmes de l'Ours

Les informations sur les allergènes présents sont à votre disposition.

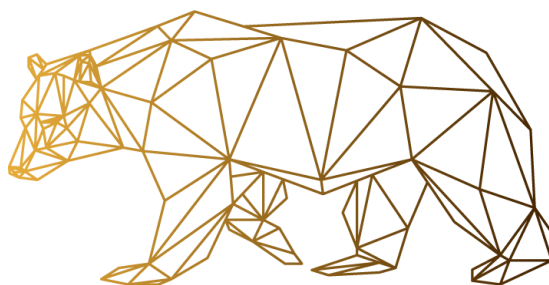
Tarifs en Euro, taxes et service compris

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
Beaufort 3 ans d'âge à la râpe Chips of Beaufort cheese, 36 months.	20
Pizza pesto et truffe Melanosporum Pesto and Melanosporum truffle pizza	45

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 gratiné au beaufort Onion soup and toast gratin with Beaufort	22
Nos entrées du jour (à l'ardoise) Starter's of the day	26

PLATS DE TRADITION - TRADITIONAL DISHES

Linguine, jambon, truffe et beaufort dans la meule Linguini, ham, truffle and beaufort in the wheel	54
Traditionnel pot-au-feu, légumes entier et sauce gribiche Traditional pot-au-feu, whole vegetables and gribiche sauce	42
Le céleri comme un risotto au vin jaune, truffe noire Celery as a risotto with yellow wine and black truffle	49
Pormonier de Savoie rôti, jus aux oignons Roasted « Pormonier » from Savoie, onions' juice	42
Ris de veau rôti meunière, jus de viande au lard fumé Roasted veal sweetbreads , smoked bacon juice	46
Saint Jacques de la baie d'Erquy, sabayon acidulé Scallops from Erquy's bay, sour sabayon	44

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

SIDE DISHES : French fries, mashed potatoes, green salad, vegetables, rice

Supplément truffe Extra truffle	15
------------------------------------	----

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 48/pers
Bresse chicken stuffed with black truffle for 4 person, mash potatoes and vegetables

Gigot d'agneau de lait, gratin pour 2 personnes 44/pers
Entire leg of suckling lamb, gratin for 2 person

EN SIMPLICITE WITH SIMPLICITY

Salade César de la Rôtisserie 24
The Rôtisserie's Caesar Salad

Cheeseburger, frites 38
Bun maison, sauce poivre, steak, beaufort, cornichons, sucrose
Cheeseburger, French fries
Home made bun, pepper sauce, steak, beaufort cheese, gherkins, salad

Supplément bacon / Extra Bacon 6

Club sandwich, frites / Club sandwich, French fries 38

Pâtes linguine ou mezzes penne 32
Bolognese, tomato, pesto ou carbonara
Linguini pasta or mezzes penne
Bolognese, tomato, pesto or carbonara

Croque-Monsieur, frites et salade 36
Croque Monsieur, French fries and green salad

Supplément truffe / Extra truffle 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.

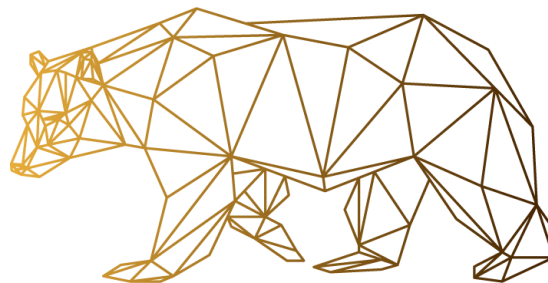
Tarifs en Euro, taxes et service compris

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

BŒUFS DE RACE

Pure-bred beef

Entrecôte	46€
Rib eye steak	
France 350gr	
Entrecôte Aberdeen	51€
Rib eye steak " Aberdeen »	
Ecosse Scotland 300gr	
	54€
Entrecôte « Noire Baltique »	
Rib eye steak " Baltic black "	
Pologne Poland 300gr	
	58€
Entrecôte de Galice	
Rib eye steak of Galicia	
Espagne Spain 300gr	
Bavette Wagyu	62€
Flank steak Wagyu	
Australie Australia 180gr	
	51€
Filet de boeuf	
Beef filet	
France 220gr	
	52€/pers
Côte de bœuf	
Rib of beef	
France 1kg200, 2 pers	
	59€/pers
Entrecôte double de bœuf de	
Galice	
Rib eye of beef of Galicia	
Espagne Spain 1kg200, 2 pers	
	95€
Faux Filet boeuf de Wagyu	
Beef Tenderloin of Wagyu	
Japon Japan 150gr	
Accompagné de sauce façon « béarnaise » ou sauce au poivre ou beurre maître 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 1.5€

Extra truffle 1.5€

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 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

