



# Bienvenue à La Rôtisserie des Barmes de l'Ours

(Cuisine gourmande de montagne)

---

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

*Nos origines de viande sont à retrouver sur ardoise.*

*Tarifs en Euro, taxes et service compris.*



# ENTRÉES

|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
| Soupe au Chaudron du jour   | 28 | Le poireau vinaigrette  | 22 |
| Incontournable soupe de courge, châtaignes et graines de courge                                 | 24 | Escargots de Savoie, ravioles aux herbes et bouillon de persil        | 26 |
| Le soufflé au beaufort affiné, salades et noix <b>à partager</b>                                | 48 | Terrine de cochonnaille réalisée par nos soins et ses légumes pickles | 21 |
| Salade verte, truite gravlax, avocat et myrtilles séchées                                       | 26 | Os à moelle, pickles, pain de campagne toasté                         | 24 |
| Salade végétarienne, boulgours, agrumes et légumes  | 19 | Œufs coque, caviar  | 45 |
| Le persillé de Tignes en mousse légère, salade de pommes de terre vapeur et ses herbes fraîches | 22 |   |    |

Nos suggestions...



---

## LES PÂTES : LINGUINE OU PENNE

|            |    |   |    |
|------------|----|---|----|
| Bolognaise | 29 | Pesto   | 22 |
| Carbonara  | 29 | Rigatoni dans la meule<br>de beaufort, truffe | 54 |

---

## LES VÉGÉTARIENS

|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| Gnocchis aux herbes, épinards et<br>noisettes             | 36 | Farci de courges végétales, oseille          | 39 |
| Le céleri comme un risotto, vin<br>jaune et truffes       | 52 | Pot-au-feu végétal et consommé de<br>légumes | 36 |
| Polenta gourmande, champignons,<br>châtaignes et beaufort | 38 |  |    |

---

## LES POISSONS

Omble chevalier et sabayon au pollen

44

Truite de Savoie cuite meunière

42

Saint-Jacques, gremolata à la noisette

46

Garnitures : Polenta aux champignons, purée, frites fraîches, salade verte,  
riz, pommes de terre vapeur, épinards ou légumes vapeur



## LES PLATS DE TRADITION

### « RÔTISSERIE »

|   |     |   |    |
|---|-----|---|----|
| Pot-au-feu de bœuf, légumes au bouillon et gribiche     | 42  | Pigeon de Bresse en crapaudine, jus corsé         | 48 |
| Pomme de ris de veau, jus vinaigré au lard paysan       | 54  | La blanquette de veau au Vermouth de Chambéry     | 46 |
| Entrecôte de race, os à moelle et sabayon béarnaise     | 52  | Pavé de cerf flambé et sauce poivre               | 54 |
| Côte de bœuf pour 2 personnes, os à moelle et béarnaise | 110 | Notre saucisse maison au mètre <b>à partager</b>  | 42 |
| Les grenouilles, dans leur beurre persillé              | 46  | Tartare de bœuf au couteau à notre assaisonnement | 42 |

### NOS BROCHES

Volaille fermière, jus de carcasse au thym

42

Cochon de lait à la moutarde

44

Gigot d'agneau rôti à l'ail

46

Garnitures : Polenta aux champignons, purée, frites fraîches, salade verte, riz, pommes de terre vapeur, épinards ou légumes vapeur

Supplément truffe



# LES DESSERTS

## UNIQUEMENT LE SOIR

Buffet de fromages et desserts

24

---

## UNIQUEMENT LE MIDI

Assiette de fromages

16

Profiteroles, vanille de Tahiti, chocolat grand cru

14

Tartelette myrtilles sauvages

14

Matafan aux pommes de Savoie

14

Iles flottantes, fruits secs et caramel

14

Mi-cuit au chocolat

14

Crème brûlée à la vanille

14

Salade de fruits frais

14