

Les Barmes de l'Ours

La légende

Les Barmes, les Balmes, les Tannes et les Tines, ce sont autant de noms que l'on utilise dans les Alpes pour désigner cavernes, grottes et autres gouffres.

On leur a souvent attribué une foule d'histoire, de récits fantastiques et ils avaient la réputation d'être le repère de lutins et de fées.

Sur la commune de Sainte Foy en Haute Tarentaise, il existe un trou vertical que l'on dit sans fond et que l'on appelle « La Bourma de lé Fayes », la grotte des fées en patois.

A Val d'Isère, c'est un massif qui porte ce nom et depuis l'hiver 2003, un hôtel...

Les Barmes de l'Ours

A legend

Les Barmes, les Balmes, les Tannes and les Tines, all these names are used in the Alps to name caverns, caves and chasms.

They were often narratives of many fantastic tales and had a reputation for being the den of elves and fairies.

In the village of « Sainte Foy » in Haute Tarentaise, there is a vertical gap said bottomless, commonly called « La Bourma de lé Fayes », which means the Fairies Cave in patois.

In Val d'Isère, It's both a mountain and since winter 2003 a hotel that shares this name...



Les spécialités fromagères

Cheese specialities

Raclette au lait cru de Xavier Mattis	42
<i>Pommes de terre vapeurs, assortiment de charcuterie, Salade verte</i>	
Raclette of raw milk from Xavier Mattis	
<i>Steamed potatoes, selection of charcuterie, green salad</i>	
Raclette fermière fumée de Xavier Mattis	42
<i>Pommes de terre vapeur, assortiment de charcuterie, salade verte</i>	
Farmhouse Raclette with smoked cheese	
<i>Steamed potatoes, selection of charcuterie, green salad</i>	
La traditionnelle Tartiflette au reblochon	39
<i>Pommes de terre, reblochon, lard, oignons, crème fraîche, salade verte</i>	
The traditional Reblochon cheese Tartiflette	
<i>Potatoes, Reblochon cheese, bacon, onions, cream, green salad</i>	
Fondue savoyarde, croûtons, salade verte	42
<i>Savoie fondue, croutons, green salad</i>	
Fondue savoyarde aux morilles	49
<i>Séchées de façon artisanale, croûtons, salade verte</i>	
Savoie fondue with dried morels	
<i>Croutons, green salad</i>	
Fondue savoyarde champi-truffe	65
<i>Croûtons, salade verte</i>	
Truffled Savoie fondue with mushrooms	
<i>Croutons, green salad</i>	
Assiette de charcuterie	16
Plate of charcuterie	

Autres Spécialités

Other specialities

Fondue Bourguignonne	45
<i>300 gr de bœuf, salade verte et frites</i>	
Bourguignonne fondue	
<i>300 gr of beef, green salad and French fries</i>	

Le coin sucré

Sweets Corner

Buffet de desserts, réalisé par notre équipe	22
<i>Barmes de l'Ours</i>	
Desserts buffet, created by our team at the	
<i>Barmes de l'Ours sweets workshop</i>	
Nos glaces et sorbets maison	
Our homemade ice creams and sorbets	
<i>1 boule 1 scoop</i>	6
<i>2 boules 2 scoops</i>	8
<i>3 boules 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