



# 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	24	Le poireau vinaigrette	21
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 à 2</b>	24 / pers	Terrine de cochonnaille réalisée par nos soins et ses légumes pickles	21
Salade verte, truite gravlax, avocat et myrtilles séchées	26	Long os à moelle, pickles, pain de campagne toasté	28
Salade végétarienne, boulgour, agrumes et légumes	21	Œufs coque, caviar	45

Nos suggestions...





---

## LES PÂTES : LINGUINE OU PENNE

Bolognaise	32	Pesto	29
Carbonara	29	Rigatoni dans la meule de beaufort, truffe	54
Tomate	29		

---

## LES VÉGÉTARIENS

Gnocchis aux herbes, épinards et noisettes	36	Polenta gourmande, champignons, châtaignes et beaufort	38
Le céleri comme un risotto, vin jaune et truffes	52	Pot-au-feu végétal et consommé de légumes	36

---

## LES POISSONS

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 grenailles, épinards ou légumes vapeur





## LES PLATS DE TRADITION

### « RÔTISSERIE »

Pot-au-feu de bœuf, légumes au bouillon et gribiche	42	Pigeon en crapaudine, sauce miroir	48
Pomme de ris de veau, jus vinaigré au lard paysan	54	La blanquette de veau au Vermouth de Chambéry	46
Les grenouilles, dans leur beurre persillé	46	Pavé de cerf flambé et sauce poivre	54
Entrecôte de race, os à moelle et sabayon béarnaise	52	Tartare de bœuf au couteau à notre assaisonnement	42
Côte de bœuf pour 2 personnes, os à moelle et béarnaise	55 / pers		

### 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 grenailles, épinards ou légumes vapeur

Garniture supplémentaire

10

Supplément truffe

15





# 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