



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	Asperges blanches, vinaigrette moutardée	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 à partager à 2	24 / pers	Long os à moelle, pickles, pain de campagne toasté	22
Salade verte, truite gravlax, avocat et myrtilles séchées	26	Œufs coque, caviar	45
Salade végétarienne, boulgour, agrumes et légumes	21		

Nos suggestions...



LES PÂTES : LINGUINE OU PENNE

Bolognaise	32	Pesto	29
Carbonara	29	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

Quenelle légère de brochet, bisque de crustacés

54

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	Belles côtes d'agneau grillées	46
Les grenouilles, dans leur beurre persillé	46	Filet de bœuf 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

La Poire Belle-Hélène

14

Tartelette myrtilles sauvages

14

Pavlova exotique

14

Iles flottantes, fruits secs et caramel

14

Le chocolat grand cru à la noisette

14

Crème brûlée à la vanille

14

Salade de fruits frais

14