



Bienvenue à La Rôtisserie des Barmes de l'Ours  
(Cuisine Gourmande de Montagne)

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

*Les origines de nos viandes sont à retrouver sur ardoise.*

*Tarifs en Euro, taxes et service compris.*



# LES ENTRÉES

Soupe du jour	24	Le poireau vapeur, condiment césar	21
Incontournable soupe de courge, châtaignes et graines de courge	24	Escargots de Savoie, ravioles aux herbes et bouillon de persil	26
Tourte au beaufort et à la truffe à partager à 2	28/pers	Notre pâté croûte, cerf, chevreuil, foie gras et morilles	26
Salade verte, saint-jacques snackée, avocat et myrtilles séchées	28	Pied de cochon désossé façon crépinette	24
Salade de petits légumes fondants et croquants, vinaigrette à la carotte	21	Gratinée d'écrevisse au Chignin Bergeron	26
Nos suggestions...			



## LES PÂTES : LINGUINE OU PENNE

Bolognaise	32	Pesto	29
Carbonara	32	Rigatoni dans la meule de beaufort, truffe noire	58
Tomate	29		

## LES VÉGÉTARIENS

Gnocchis aux herbes, épinards et noisettes	36	Polenta gourmande, champignons et châtaignes	38
Risotto de céleri dans la meule de raclette fumée, truffe noire	54	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 grenaille, épinards ou légumes vapeur

Garniture supplémentaire : 10 / Supplément truffe 15



## LES PLATS DE TRADITION

### « RÔTISSERIE »

Pot-au-feu de bœuf, légumes au bouillon et gribiche	42	Pigeon de Bresse en crapaudine, sauce miroir	48
Cordon bleu de ris de veau, jus vinaigré au lard paysan	54	Joue de bœuf Rossini à la truffe	54
Les grenouilles, dans leur beurre persillé	46	Civet de chevreuil à la Mondeuse	44
Andouillette "Bobosse" à la moutarde	42	Entrecôte de bœuf, sabayon béarnaise	42
Côte de bœuf de Galice	59/pers		
pour 2 personnes, os à moelle et béarnaise			

## NOS BROCHES

Volaille fermière, jus de carcasse au thym

42

Jambonneau à la moutarde

42

Gigot d'agneau de lait rôti à l'ail pour 2 personnes

46/pers

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

Garniture supplémentaire 10 / Supplément truffe 15



# LES DESSERTS

UNIQUEMENT LE SOIR

Buffet de fromages et desserts

24

---

UNIQUEMENT LE MIDI

L'agrumes en texture

16

Le chocolat en déclinaison

16

Traditionnel tiramisu

16

Gaufre et ses accompagnements

16

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

16

Suggestion

16