



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	L'asperge blanche, condiment césar	21
Incontournable soupe de courge, châtaignes et graines de courge	24	Escargots de Savoie, ravioles aux herbes et bouillon de persil	26
Salade verte, saint-jacques snackées, avocat et myrtilles séchées	28	Notre pâté croûte	26
Salade de petits légumes fondants et croquants, vinaigrette à la carotte	21	Pied de cochon désossé en escalope panée	24
Gratinée d'écrevisse au Chignin Bergeron	26		

Nos suggestions...



## LES PÂTES : LINGUINE OU PENNE

*Toutes nos pâtes sont servies avec du parmesan*

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

## LES VÉGÉTARIENS

Pot-au-feu végétal et consommé de légumes	36	Polenta gourmande, champignons et châtaignes	38
Risotto de céleri, vin jaune et truffe noire	54		

## LES POISSONS

Truite de Savoie cuite meunière

42

Saint-Jacques, vierge de courge, safran et noisettes

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 »

Côte de bœuf de Galice pour 2 personnes, os à moelle et béarnaise	75/pers	Côte de bœuf de race pour 2 personnes, os à moelle et béarnaise	65/pers
Les grenouilles, dans leur beurre persillé	46	Joue de bœuf confite puis façon Rossini	54
Andouillette "Bobosse" à la ficelle, jus moutardé	42	Entrecôte de bœuf, sabayon béarnaise	49
Pomme de ris de veau, jus de viande	56	Pigeon de Bresse en crapaudine, jus de viande	48
Pot-au-feu de bœuf "Fin Gras du Mézenc", légumes au bouillon et gribiche	42		

## 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

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

16

Suggestion

16