

Tapas et Planches à partager

Guacamole à partager avec tortillas	8€
Tzatziki Grec à partager avec tortillas	8€
Saucisse sèche à partager	8€
Planchette de cochonnaille	2 pers 12€ - 4 pers 22€
Planche charcuterie et fromage	2 pers 14.50€ - 4 pers 26,50€
Planche Apéro du moment	2 pers 14.50€ - 4 pers 26,50€
Finger food Assortiment de 16 finger food chauds et deux sauces	20€

Apéritifs

Kir vin blanc 12cl (Cassis, myrtille, pêche)	6,50€
Kir pétillant 12cl (Cassis, myrtille, pêche)	8,50€
Martini Rouge, Blanc 6cl	6€
Ricard 2cl	5€
Suze, Porto 8cl	6€
Gin 4cl	
Gordon's 37.5°	7,50€
Hendrick's 41.4°	8€
Bombay Sapphire 40°	8€
Tequila 4cl	
San José 38°	7,50€
Vodka 4cl	
Poliakov Silver 37.5°	7,50€
Whisky 4cl	
Jameson 40°	7,50€
Glenfiddich	10€
Cardhu 40°	12€
Rhum 4cl	
Saint James Blanc 40°	7,50€
Captain Morgan	7,50€
Diplomatico 40°	10€
Jägermeister 4cl 30°	8€

Suppléments :

Coca-cola, Sprite, Fanta orange,
Jus de fruit (pomme, orange), Schweppes + 3€
Red-Bull +4,50€



Cocktails

Apérol Spritz 16cl	10€
Apérol, prosecco, eau gazeuse, orange	
Hugo Spritz 16cl	10€
Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron vert	
Américano Dry 16cl	10€
Campari, Martini rouge, orange, eau gazeuse	
Mojito 16cl	10€
Rhum, sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse	
Mojito Framboise/ Fraise/ Cassis 16cl	10€
Rhum, framboise/ Fraise / Cassis sucre, menthe, eau gazeuse	
Mojito Génépi 16cl	10€
Génépi, sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse	
Gin Tonic Original 16cl	10€
Gin, Schweppes, citron	
Gin Fizz 16cl	10€
Gin, Schweppes, Pulco citron	
Tequila Sunrise 16cl	10€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine, citron vert	
Flamant Rose 16cl	10€
Vin rosé, sirop de pamplemousse, Prosecco, glaçons	
Sex on the Beach 16cl	10€
Vodka, jus d'ananas, sirop de grenadine, citron vert	
Cuba Libre 16cl	10€
Rhum, Coca-cola, citron vert	
Pina Colada 16cl	10€
Rhum, jus d'ananas, purée de coco, citron vert	

Cocktails sans alcool

Bikini 16cl	8€
Jus d'orange, jus de pomme, sirop de grenadine	
Virgin Mojito 16cl	8,50€
Citron vert, sucre roux, menthe, jus de pomme, eau gazeuse	
Virgin Pina 16cl	8,50€
Jus d'ananas, purée de coco	

Vins au verre

Blanc - Apremont 12cl	6€
Rouge - Merlot 12cl	6€
Rosé - Pure de Savoie 12cl	6€

Boissons sans Alcool

	25cl	50cl
Coca-cola / Coca-cola zéro	4,50€	7,50€
Fanta orange / Orangina	4,50€	7,50€
Sprite (limonade)	4,50€	7,50€
Fuze tea pêche	4,50€	7,50€
Diabolo (limonade + sirop)	4,50€	7,50€
Schweppes / Schweppes agrumes	4,50€	
Sirop à l'eau	4,00€	6,50€
(Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Fraise, Cassis, Pamplemousse, Mandarine, Orgeat)		
Redbull	6,00€	
Powerade		6,00€
<hr/>		
Jus de fruits 25cl		4,50€
(Orange, Pomme, Ananas, nectar abricot, Tomate)		
Badoit Rouge 33cl		4,50€
Sirop à l'eau 33cl		4,50€
Orange pressée		6,50€
Suppl. rondelle citron		0,50€

Eaux Minérales

	50cl	100cl
Evian	5,50€	7,00€
Badoit	6,00€	7,50€

Bières Pression

	25cl	50cl
Peroni (Blonde 5.1°)	5,00€	9,00€
St Stéphane (Bière de l'Abbaye 7°)	6,00€	10,50€
Grolsch (Blanche 5.1°)	5,50€	9,50€
St Stéphane rouge 6.5°	6,00€	10,50€
Panaché	5,00€	9,00€
Monaco	5,00€	9,00€
Picon Bière Peroni	5,50€	9,50€
Supplément Sirop	0,50€	1,00€

Bières Bouteilles

	33cl
Desperados 5.9°	6,50€
Lefte 5.9°	6,50€
Bière du Mont-Blanc Myrtille 5.8°	7,00€
Chouffe 8°	7,50€
Paix Dieu 10°	10,00€
Peroni 0.0%	6,00€
Cidre 6° Comish Orchard's 50cl	7,50€

Boissons Chaudes

Café expresso, déca		2,50€
Grand Café Americano		4,00€
Grand Café crème		4,50€
Double Espresso		5,00€
Cappuccino (mousse de lait)		5,50€
Macchiato (mousse de lait)		5,50€
Café Viennois (chantilly)		6,00€
Thés Bio / Infusion Bio		4,00€
(Earl Gray, Noir Ceylan, Vert, vert menthe, Verveine)		
Grog au rhum (Miel et citron)		8,00€
	petit	grand
Chocolat chaud	5,00€	8,50€
Chocolat Viennois	6,00€	9,50€
Chocolat chaud et alcool	8,00€	12,00€
(Rhum, Cointreau, Bailey's, Chartreuse verte, Genépi)		
Citron chaud	6,50€	
Vin chaud	5,00€	10,00€
Vin chaud du jour	6,00€	12,00€
Apérol chaud	10,00€	
(Apérol, Grand Marnier, vin blanc, jus d'orange)		

Cafés Arrosés

Irish coffee (Whisky)	11,00€
French coffee (Cognac)	11,00€
Cuban coffee (Rhum Ambré)	11,00€
Bailey's coffee (Bailey's)	11,00€

APRES-SKI Les Crêpes et les Gaufres

	Crêpe	gaufre
Sucre	4,50€	5,00€
Citron Sucre	5,00€	5,50€
Confiture (Myrtille)	5,50€	6,00€
Caramel beurre salé	6,00€	6,50€
Nutella	6,00€	6,50€
Supplément Chantilly	2,00€	

Tous les MATINS **10,00€**

Petit déjeuner complet TRADITIONNEL
1 boisson chaude + 1 jus d'orange
+1 viennoiserie + 2 tartines de pain
beurre et confiture



Casa de l'Ours
BAR RESTAURANT DE MONTAGNE

Vin au Verre 12cl

Blanc

Apremont 6,00€

Rouge

Merlot 6,00€

Rosé

Pure de Savoie 6,00€

Vins de Savoie AOP de Savoie

Blanc Cuvée Gastronomie

Apremont

Roussette Altesse

Chignin Bergeron Médaille d'Or

Chardonnay

Rouge Cuvée Gastronomie

Gamay Vieilles vignes

Mondeuse Vieilles Vignes

Rose

Pure de Savoie

37,5cl	50cl	75cl
17,00€	20,00€	25,00€
		28,00€
		30,50€
		27,00€
17,00€		25,00€
	25,00€	30,00€
	22,50€	27,50€

Vins de Bordeaux

Château haut Pognan 25

Château la rose perruchon lussac 33

Graves Château Bousquet

37,5cl	75cl
	26,00€
	34,00€
24,00€	30,00€

Blanc

Mâcon-Villages Montbarbon

Rouge

Haute côte de Beaune Lafouge

Pouilly Fuissé Les Belles Dames, Vieilles Vignes Domaine Renaud

Vins de Bourgogne

75cl

34,00€

44,00€

49,00€

Vins de la Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Domaine du Chapitre

Côtes du Rhône Terroir BIO

Crozès-Hermitage Saint Jemms Michelas

Saint-Joseph Cave Saint Désirat

Gigondas Domaine de Montmirail

50cl	75cl
18,50€	25,00€
	28,00€
	39,00€
	39,00€
	44,00€

Vins de Provence

Grain de Glace de St Tropez

Grain de Glace Magnum

Minuty

50cl	75cl	150cl
	29,50€	
		59,50€
33,00€	38,00€	

Champagne et bulles

Mumm

Prosecco

75cl
69,50€
44,00€

Plat du jour 17,00€

Midi seulement

Formule skieur 26,00€

Plat du jour + café gourmand

La Soupe repas servie sur une planche... 20,50€

Soupe à l'oignon gratinée au fromage servie avec salade verte, Jambon de pays et fromage de Savoie.

- de 10 ans

13,00€

MENU BAMBINO

Nuggets de Poulet Frites
ou Tagliatelles Carbo ou Bolo ou Jambon blanc Frites
+ Compote ou Glace enfant MIKO choco-vanille

Entrées

Soupe à l'oignon gratinée au fromage et ses croûtons 14,0€

Homemade onion soup with cheese and croutons

Carpaccio de bœuf au pesto et ses copeaux de parmesan 16,00€

Beef carpaccio with pesto and shavings parmesans

Assiette de frites 8,00€

Plate of chips

Salades

Salade de chèvre chaud au miel 18,50€ 22,50€

Salade, toasts de chèvre chaud, lardons, noix, croûtons, tomates

Salads, warm goat cheese toasts, bacon, walnuts, croutons and tomatoes

Salade César 19,50€ 23,50€

Salade, Poulet, copeau de parmesan, œuf, tomates séchées, croûtons, sauce césar

Salad, chicken, shavings parmesans, egg, dried tomatoes, croutons and caesar sauce

Salade Reblochon chaud aux pommes 19,50€ 23,50€

Salade, reblochon, tomates fraîches et séchées, poivrons grillés, champignons, jambon de pays

Salad, reblochon cheese, dried tomatoes, roasted peppers, mushrooms, country ham,

Salade Buffalo 19,00€ 23,00€

Tomates, Burrata crémeuse, pesto, Jambon de pays, olives noires

Salad, tomatoes, creamy burrata, pesto, country ham and olives

Salade verte 6,50€ 10,50€

Green Slad

Poke bowl

Poke bowl saumon 23,50€

Lentilles corail, quinoa, Saumon, guacamole, mangues, fèves, carottes, tagliatelles de courgettes,

graines de courge, sauce poke

Coral lentils and quinoa, salmon, guacamole, mango, beans, zucchini tagliatelle, pumpkin seeds, arugula salad, carrot and poke sauce

Poke bowl Végé 20,50€

Lentilles corail, quinoa, guacamole, mangues, fèves, tagliatelles de courgettes, graines de courge, roquette, sauce poke

Coral lentils and quinoa, guacamole, mango, beans, zucchini tagliatelle, pumpkin seeds, arugula salad and poke sauce

Tartares

Servis avec Frites et Salade

Tartare de bœuf au couteau préparé maison 24,50€

Home made tartare steak

Tartare de boeuf à l'italienne 26,00€

Parmesan, pesto, tomates séchées, capres, échalottes, sauce anglaise

Parmesan, pesto, dried tomatoes, capers, shallots, and english sauce



Pâtes

Lasagnes à la Bolognaise maison et sa Salade	21,00€
Home made lasagne with bolognese and salad	
Tagliatelles Carbonara ou Bolognaise ou Pesto	18.50€
Tagliatelle with carbonara or bolognese or pesto	
Gratin de Gnocchis	20,50€
Gnocchis, Crème, Lardons, gratiné au fromage, Salade verte	
Gnocchi Gratin Cream, bacon (oven baked) and salad	

Burgers Gourmands

Cheese burger maison frites salade	22.50€
Steak haché, sauce cheddar maison, cornichon, salade, oignon, tomate	
Steak, cheddar sauce, pickles, salad, onions and tomato	
Chicken burger maison frites salade	22,00€
Filet de poulet pané, sauce tartare, cornichon, salade, oignon, tomate	
Breaded chicken Filet with tartar sauce, pickles, salad, onions and tomato	
Burger végétarien maison frites salade	22,00€
Steak végétarien, sauce cheddar, cornichon, salade, tomate	
Vegetarian steak, cheddar sauce, pickles, salad, onions and tomato	
Rösti Savoyard maison frites salade	24.00€
Entre 2 galettes de pommes de terre, steak haché, tranche de lard, crème de reblochon maison, oignon, cornichon, tomate	
Two potato pancakes, chopped steak, two slices of bacon, homemade reblochon cream, pickles, onion, tomato and salad	
Doublez votre plaisir ! 2 steaks hachés	+6.00€
Double your pleasure ! 2 chopped steaks	

Viandes

Accompagnement frites ou Garniture du jour et salade

Entrecôte grillée 250 g	26,50€
Rib steak	
Steak haché du boucher	17,50€
Chopped steak	
Pavé de rumsteack du boucher 200g	26,50€
Rump steak	
Supplément sauce au choix : Poivre, tartare et bleu	+3,00€
Extra sauce of your choice : pepper sauce, tartar sauce, blue cheese sauce	
Magret de canard, sauce miel et thym 300g	28,00€
Whole duck breast with honey and thym sauce	
Andouillette 5A sauce moutarde l'ancienne	24,00€
Andouillette with old-fashioned mustard sauce	

Spécialités Savoyardes

Tartiflette savoyarde servie avec salade	24,00€
Pomme de terre, lardons, oignons, vin blanc, crème fraîche, reblochon le tout gratiné au four	
Sliced potatoes, salad, reblochon cheese, bacon, onions	
Avec assortiment charcuterie, cornichons	30,50€
With cold meats	
Reblochon pané rôti au four	26,00€
Servi dans son poêlon avec assortiment charcuterie, pomme de terre à l'anglaise, salade et cornichons	
Breaded reblochon roasted in oven served in its pan with assorted cold meats, potatoes, salad	
Raclette au lait cru mini 2 pers, 250g de fromage/pers (Uniquement le soir/only in the evening)	29,50€
Raw milk raclette	
Avec assortiment charcuterie, pommes de terre à l'anglaise, Salade	
With assorted cold meats, potatoes, salad	
Complément Fromage 200g	17,00€
Complément Charcuterie	8,50€
Pierrade de bœuf mini 2 pers, 250 g/pers (Uniquement le soir/only in the evening)	29,50€
Viande de bœuf, légumes coupés en lamelles	
Beef, vegetables slices	
Pierrade trois viandes mini 2 pers, 250 g/ pers (Uniquement le soir/only in the evening)	29,50€
Viande de bœuf, mignon de porc, poulet, légumes coupés en lamelles	
Beef, tender pork, chicken, vegetables slices	
Pierrade avec ses 3 sauces (tartare, cocktail, barbecue), frites et salade	
Hot stone with its 3 sauces (tartar, cocktail, barbecue), fries and salad	
Complément viande pierre chaude (100 g)	10,00€
Complément frites	7,00€

Fondues

Fondue Savoyarde - Recette traditionnelle - servie avec salade (mini 2 pers. 200g / pers.)
Traditional Savoyard Fondue served with salad

	Traditionnelles	Gourmandes*
Fondue Savoyarde	22,50€	30,00€
Savoyard fondue		
Fondue Savoyarde aux cèpes	25,50€	33,00€
Savoyard fondue with boletus		

***OPTION** : Fondues Gourmandes sont servies avec pommes de terre à l'anglaise et charcuterie
Gourmet Savoyard Fondue with cold meats and potatoes



SPÉCIAL BAMBINO - de 10 ans **13,00€**

Fondue savoyarde ou raclette 120g/enf

Uniquement en accompagnement de 2 fondues ou 2 raclettes adultes

Only when accompanied 2 fondues / raclettes adults

Pizzas

Margarita	13,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, olives, origan <small>Tomato sauce, mozzarella, olives</small>	
Végétarienne	15,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, champignons, cœur d'artichauts, courgettes, poivrons, pesto, olives, origan <small>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichoke heart, zucchini, peppers, pesto, olives</small>	
Reine au jambon blanc	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons, olives, origan <small>Tomato sauce, mozzarella, white ham, mushrooms, olives</small>	
Burrata au jambon cru	18,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, burrata crémeuse, jambon cru, tomates séchées, roquette, pesto, olives, origan <small>Tomato sauce, mozzarella, creamy burrata, raw ham, dried tomatoes, arugula, pesto, olives</small>	
Romaine au jambon blanc	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, olives, origan <small>Tomato sauce, mozzarella, white ham, olives</small>	
Cowboy au bœuf haché	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, bœuf haché, oignons et lards frits sauce barbecue, origan <small>Tomato sauce, mozzarella, mince beef, fried onions and bacon, barbeccue sauce</small>	
Texane au poulet	16,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, poulet, oignons frits, lardons, sauce barbecue, origan <small>Tomato sauce, mozzarella, chicken, fried onions, bacon, barbecue sauce</small>	
Pepperoni au chorizo	16,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, chorizo, oignons, œuf, olives, origan <small>Tomato sauce, mozzarella, chorizo, onions, egg, olives</small>	
Hawaïenne	17,00€
Sauce tomate, jambon blanc, ananas, olives, origan <small>Tomato sauce, Mozzarella, white ham, pineapple, olives</small>	
4 fromages	17,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, gorgonzola, raclette, origan <small>Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, gozgonzola, raclette</small>	
Calzone	18,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons, œuf, crème fraîche <small>Tomato sauce, mozzarella, white ham, mushrooms, egg, fresh cream</small>	
Montagnarde à la raclette	17,00€
Crème fraîche, mozzarella, emmental, jambon cru, oignons, pomme de terre, raclette, origan <small>Fresh cream, mozzarella, white ham, onions, potatoes, raclette</small>	
Savoyarde au reblochon	17,00€
Crème fraîche, mozzarella, emmental, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon, origan <small>Fresh cream, mozzarella, bacon, onions, potatoes, reblochon</small>	
Chèvre et miel	16,00€
Crème fraîche, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, miel, noix, origan <small>Fresh cream, mozzarella, goat cheese, honey, nuts</small>	
Calzone Tartiflette	20,00€
Crème fraîche, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon, œuf <small>Fresh cream, bacon, onions, potatoes, reblochon, egg</small>	

SPÉCIAL BAMBINO 11,00€

- de 10 ans

Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon
Tomato sauce, mozzarella, ham



Supplément à la demande

1 œuf sur pizza	1,50€
Roquette sur pizza	1,50€
Avec petite salade	3,50€

Desserts Gourmands

Assiette de fromages des alpages	9,00€
Panna cotta revisitée speculoos caramel beurre salé	8,50€
Crème brûlée cassonade caramélisée	8,50€
Crème brûlée flambée au génépi	10,50€
Tiramisu Oreo Nutella	9,00€
Délice du Chef : Délicieux Brownie Sundae brownie avec glace vanille, sauce caramel beurre salé, sauce chocolat, chantilly	10,00€
Tarte Myrtilles Framboises	9,00€
Tarte Tatin avec sa boule vanille, pointe de chantilly	9,00€
Cèpe Savoyard glace vanille avec son chapeau meringue nappé de chocolat chaud, chantilly et amandes	9,50€
Profiteroles gourmandes choux garnis de glace vanille et nappés de chocolat chaud, chantilly et amandes	11,00€
Café, Thé Gourmand	11,00€
Café, Thé Gourmand Savoyard café / thé servi avec ses 4 mignardises et son shoot de génépi	13,00€

Les Crêpes

Sucre	4,50€
Citron Sucre	5,00€
Confiture Myrtille	5,50€
Caramel beurre salé	6,00€
Nutella	6,00€

Supplément Chantilly 2,00€

Tous les MATINS 10,00€

Petit déjeuner complet TRADITIONNEL

1 boisson chaude + 1 jus d'orange
+1 viennoiserie + 2 tartines de pain
beurre et confiture



Scannez-moi
pour découvrir la
carte en intégralité

Coupes Glacées

L'ours Brun Glace chocolat, caramel beurre salé, praliné, sauce chocolat, Chantilly	9,50€
Casa de l'ours Glace vanille, fraise, myrtille, coulis de fruits rouges, Chantilly	9,50€
Dame Blanche Glace vanille, coulis chocolat, Chantilly	9,50€
Coupe Oreo Glace vanille, chocolat, biscuits Oreo, coulis de chocolat, Chantilly	9,50€

1 boule : 3,50 € 2 boules : 6,50 € 3 boules : 8,50 €
Chantilly : 2,00 €

Parfums :

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, praliné, fraise, myrtille, citron.

Coupe Alcoolisée

Colonel sorbet citron vert, vodka	11,00€
-----------------------------------	--------

Cafés Arrosés

Irish Coffee (Whisky)	11,00€
French coffee (Cognac)	11,00€
Cuban coffee (Rhum Ambré)	11,00€
Bailey's coffee (Bailey's)	11,00€

Digestifs

	2cl	4cl
Génépi	4,50€	8,00€
Cognac Meukow VSOP	5,00€	9,00€
Limoncello	4,50€	8,00€
Jägermeister	4,50€	8,00€
Chartreuse Verte	5,00€	8,50€
Eau de vie Poire	4,50€	8,00€
Get 27	4,50€	8,00€
Bailey's	4,50€	8,00€
Grand Marnier	4,50€	8,00€