

## Tapas et Planches à partager

<b>Guacamole</b> à partager avec tortillas	7€
<b>Tzatziki Grec</b> à partager avec tortillas	7€
<b>Terrine</b> Bocal à partager	8€
<b>Saucisse sèche</b> à partager	7€
<b>Planchette de cochonnaille</b>	2 pers 12€ - 4 pers 22€
<b>Planche charcuterie et fromage</b>	2 pers 14,50€ - 4 pers 26,50€
<b>Planche Apéro</b> du moment	2 pers 14,50€ - 4 pers 26,50€

## Apéritifs

<b>Kir vin blanc</b> 12cl (Cassis, myrtille, pêche)	5€
<b>Kir pétillant</b> 12cl (Cassis, myrtille, pêche)	8€
<b>Martini Rouge, Blanc</b> 6cl	6€
<b>Ricard</b> 2cl	5€
<b>Suze, Porto</b> 8cl	6€
<b>Gin</b> 4cl	
Gordon's 37.5°	7,50€
Hendrick's 41.4°	8€
Bombay Sapphire 40°	8€
<b>Tequila</b> 4cl	
Camino Real 38°	7,50€
<b>Vodka</b> 4cl	
Poliakov Silver 37.5°	7,50€
<b>Whisky</b> 4cl	
Jameson 40°	7,50€
Glenfiddich	10€
Cardhu 40°	12€
<b>Rhum</b> 4cl	
Saint James Blanc 40°	7,50€
Captain Morgan	7,50€
Diplomatico 40°	10€
<b>Jägermeister</b> 4cl 30°	8,00€

### Suppléments :

Coca-cola, Sprite, Fanta orange,	
Jus de fruit (pomme, orange), Schweppes	+ 3,00€
Red-Bull	+4,50€

## Cocktails

<b>Apérol Spritz</b>	10€
Apérol, prosecco, eau gazeuse, orange	
<b>Américano Dry</b>	9,50€
Campari, Martini rouge, orange, eau gazeuse	
<b>Mojito</b>	9,50€
Rhum, sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse	
<b>Mojito Framboise/ Fraise/ Cassis</b>	9,50€
Rhum, framboise/ Fraise / Cassis sucre, menthe, eau gazeuse	
<b>Mojito Génépi</b>	9,50€
Génépi, sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse	
<b>Gin Tonic Original</b>	9,50€
Gin, Shweppes, citron	
<b>Gin Fizz</b>	9,50€
Gin, Shweppes, Pulco citron	
<b>Tequila Sunrise</b>	9,50€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine, citron vert	
<b>Flamant Rose</b>	9,50€
Vin rosé, sirop de pamplemousse, Prosecco, glaçons	
<b>Sex on the Beach</b>	9,50€
Vodka, jus d'ananas, sirop de grenadine, citron vert	
<b>Cuba Libre</b>	9,50€
Rhum, Coca-cola, citron vert	
<b>Pina Colada</b>	9,50€
Rhum, jus d'ananas, purée de coco, citron vert	

## Cocktails sans alcool

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

## Vins au verre

<b>Blanc - Apremont</b> 12cl	5,50€
<b>Rouge - Merlot</b> 12cl	5,50€
<b>Rosé - Pure de Savoie</b> 12cl	6,00€

## 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 20cl		4,50€
(Orange, Pomme, Ananas, nectar abricot, Tomate)		
Badoit Rouge 33cl		4,50€
Evian 33cl		4,00€
Suppl. sirop ou rondelle citron		0,50€
Orange pressée		6,50€

## Eaux Minérales

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

## Bières Pression

	25cl	50cl
Peroni (Blonde 5.1°)	4,50€	8,50€
St Stéfanus (Bière de l'Abbaye 7°)	5,50€	9,50€
Grolsch (Blanche 5.1°)	5,00€	9,00€
St Stéfanus rouge 6.5°	5,50€	9,50€
Panaché	4,50€	8,50€
Monaco	4,50€	8,50€
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		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		8,00€
(Miel et citron)		
	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€

## Cafés Arrosés

Irish coffee (Whisky)	10,00€
French coffee (Cognac)	10,00€
Cuban coffee (Rhum Ambré)	10,00€
Bailey's coffee (Bailey's)	10,00€

## APRES-SKI Les Crêpes et les Gaufres

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



Casa de l'Ours



**Blanc**

Apremont 5,50€

**Rouge**

Merlot 5,50€

**Rosé**

Pure de Savoie 6,00€

**Vins de Savoie AOP de Savoie**

<b>Blanc</b> Cuvée Gastronomie	37,5cl	50cl	75cl
Apremont	17,00€	19,00€	24,00€
Roussette Altesse			27,00€
Chignin Bergeron Médaille d'Or			29,50€
Chardonnay			26,00€
<b>Rouge</b> Cuvée Gastronomie			
Gamay Vieilles vignes	17,00€		24,00€
Mondeuse Vieilles Vignes		24,00€	29,00€
<b>Rose</b>			
Pure de Savoie		22,50€	26,50€

**Vins de Bordeaux**

	37,5cl	75cl
Château haut Pognan 25		25,00€
Château la rose perruchon lussac 33		33,00€
Graves Château Bousquet	23,00€	29,00€

**Vins de Bourgogne**

<b>Blanc</b>	75cl
Mâcon-Villages Montbarbon	33,00€
<b>Rouge</b>	
Haute côte de Beaune Lafouge	44,00€
Pouilly Fuissé Les Belles Dames, Vieilles Vignes Domaine Renaud	49,00€

**Vins de la Vallée du Rhône**

	50cl	75cl
Côtes du Rhône Domaine du Chapitre	18,50€	24,00€
Côtes du Rhône Terroir BIO		27,00€
Crozès-Hermitage Saint Jemms Michelas		38,00€
Saint-Joseph Cave Saint Désirat		39,00€
Gigondas Domaine de Montmirail		44,00€

**Vins de Provence**

	50cl	75cl	150cl
Grain de Glace de St Tropez		29,50€	
Grain de Glace Magnum			59,50€
Minuty	33,00€	38,00€	

**Champagne**

	75cl
Mumm	69,50€

## Plat du jour 17,00€

Midi seulement

**Formule skieur** 25,00€

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 ENFANT

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** 13,50€

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€ <sup>avec</sup> 22,50€ **frites**

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 Salad

## Poke bowl

**Poke bowl saumon** 22,50€

Riz, Saumon, guacamole, mangues, fèves, carottes, tagliatelles de courgettes, graines de courge, sauce poke

Rice, salmon, guacamole, mango, beans, zucchini tagliatella, pumpkin seeds, arugula salad, carrot and poke sauce

**Poke bowl Végé** 19,50€

Riz, guacamole, mangues, fèves, tagliatelles de courgettes, graines de courge, roquette, sauce poke

Rice, guacamole, mango, beans, zucchini tagliatella, pumpkin seeds, arugula salad and poke sauce

## Tartares

Servis avec Frites et Salade

**Tartare de thon** 24,00€

Huile de sésame, citron, sauce soja, graines de sésame, guacamole

Tuna tartare, sesame oil, lemon, sesame seeds and soya sauce, guacamole

**Tartare de bœuf au couteau préparé maison** 24,00€

Home made tartare steak





## Pâtes

<b>Lasagnes à la Bolognaise maison et sa Salade</b> <i>Home made lasagne with bolognese and salad</i>	20,00€
<b>Tagliatelles Carbonara ou Bolognaise ou Pesto</b> <i>Tagliatelle with carbonara or bolognese or pesto</i>	18,00€
<b>Gratin de Gnocchis</b> <i>Gnocchi Gratin Cream, bacon (oven baked) and salad</i>	20,00€

*100% pur bœuf frais  
du boucher*

## Burgers Gourmands

<b>Cheese burger maison frites salade</b> <i>Steak haché, sauce cheddar maison, cornichon, salade, oignon, tomate</i> <i>Steak, cheddar sauce, pickles, salad, onions and tomato</i>	22,00€
<b>Chicken burger maison frites salade</b> <i>Filet de poulet pané, sauce tartare, cornichon, salade, oignon, tomate</i> <i>Breaded chicken Filet with tartar sauce, pickles, salad, onions and tomato</i>	21,50€
<b>Burger végétarien maison frites salade</b> <i>Steak végétarien, sauce cheddar, cornichon, salade, tomate</i> <i>Vegetarian steak, cheddar sauce, pickles, salad, onions and tomato</i>	21,50€
<b>Rösti Savoyard maison frites salade</b> <i>Entre 2 galettes de pommes de terre, steak haché, tranche de lard, crème de reblochon maison, oignon, cornichon, tomate</i> <i>Two potato pancakes, chopped steack, two slices of bacon, homemade reblochon cream, pickles, onion, tomato and salad</i>	24,00€
<b>Doublez votre plaisir ! 2 steaks hachés</b> <i>Double your pleasure ! 2 chopped steaks</i>	+6,00€

## Viandes et Plats cuisinés

Accompagnement frites ou Garniture du jour et salade

<b>Entrecôte grillée 250 g</b> <i>Rib steak</i>	26,50€
<b>Steak haché du boucher</b> <i>Chopped steak</i>	17,50€
<b>Brochette de bœuf sur potence 250g</b> <i>Skewered beef on gallows</i>	26,50€
<b>Supplément sauce au choix : Cèpes, Poivre, tartare</b> <i>Extra sauce of your choice : boletus sauce pepper sauce, tartar sauce,</i>	+3,00€
<b>Travers de porc Cuisson basse température, sauce barbecue</b> <i>Low temperature cooking with barbecue sauce</i>	23,50€
<b>Andouillette 5A sauce moutarde l'ancienne</b> <i>Andouillette with old-fashioned mustard sauce</i>	23,50€
<b>La cassolette Savoyarde au four</b> <i>Jambon, Jambon de pays, œufs, tomate, crème, reblochon, accompagnée de pommes de terre et salade</i> <i>Ham, country ham, tomato, eggs, cream, reblochon, with potatoes and salad</i>	23,50€

## Spécialités Savoyardes

<b>Tartiflette savoyarde servie avec salade</b> Pomme de terre, lardons, oignons, vin blanc, crème fraîche, reblochon le tout gratiné au four <i>Sliced potatoes, salad, reblochon cheese, bacon, onions</i> Avec assortiment charcuterie, cornichons <i>With cold meats</i>	23,00€ 29,50€
<b>Reblochon pané rôti au four</b> Servi dans son poêlon avec assortiment charcuterie, pomme de terre à l'anglaise, salade et cornichons <i>Breaded reblochon roasted in oven served in its pan with assorted cold meats, potatoes, salad</i>	26,00€
<b>Raclette au lait cru mini 2 pers, 250g de fromage/pers (Uniquement le soir/only in the evening)</b> <i>Raw milk raclette</i> Avec assortiment charcuterie, pommes de terre à l'anglaise, Salade <i>With assorted cold meats, potatoes, salad</i>	29,50€
<b>Complément Fromage 200g</b>	17,00€
<b>Complément Charcuterie</b>	8,50€
<b>Pierrade de bœuf mini 2 pers, 250 g/pers (Uniquement le soir/only in the evening)</b> Viande de bœuf, légumes coupés en lamelles <i>Beef, vegetables slices</i>	29,50€
<b>Pierrade trois viandes mini 2 pers, 250 g/ pers (Uniquement le soir/only in the evening)</b> Viande de bœuf, mignon de porc, poulet, légumes coupés en lamelles <i>Beef, tender pork, chicken, vegetables slices</i>	29,50€
<b>Pierrade avec ses 3 sauces ( tartare, cocktail, barbecue), frites et salade</b> <i>Hot stone with its 3 sauces (tartar, cocktail, barbecue), fries and salad</i>	
<b>Complément viande pierre chaude (100 g)</b>	9,50€
<b>Complément frites</b>	6,50€

## Fondues

Fondue Savoyarde - Recette traditionnelle - servie avec salade (mini 2 pers. 250g / pers.)  
*Traditional Savoyard Fondue served with salad*

	Traditionnelles	Gourmandes*
<b>Fondue Savoyarde</b> <i>Savoyard fondue</i>	22,50€	29,50€
<b>Fondue Savoyarde aux cèpes</b> <i>Savoyard fondue with boletus</i>	25,50€	32,50€

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



**SPÉCIAL ENFANT** - 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

<b>Margarita</b>	13,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, olives, origan	
<small>Tomato sauce, mozzarella, olives</small>	
<b>Végétarienne</b>	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>	
<b>Reine au jambon blanc</b>	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons, olives, origan	
<small>Tomato sauce, mozzarella, white ham, mushrooms, olives</small>	
<b>Burrata au jambon cru</b>	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>	
<b>Parmigiana au jambon cru</b>	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon cru, tomates séchées, roquette, parmesan, pesto, olives, origan	
<small>Tomato sauce, mozzarella, raw ham, dried tomatoes, arugula, parmesan, pesto, olives</small>	
<b>Cowboy au bœuf haché</b>	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>	
<b>Texane au poulet</b>	16,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, poulet, oignons frits, lardons, sauce barbecue, origan	
<small>Tomato sauce, mozzarella, chicken, fried onions, bacon, barbecue sauce</small>	
<b>Pepperoni au chorizo</b>	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, chorizo, oignons, œuf, olives, origan	
<small>Tomato sauce, mozzarella, chorizo, onions, egg, olives</small>	
<b>4 fromages</b>	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, gorgonzola, raclette, origan	
<small>Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, gorgonzola, raclette</small>	
<b>Calzone</b>	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons, œuf, crème fraîche	
<small>Tomato sauce, mozzarella, white ham, mushrooms, egg, fresh cream</small>	
<b>Montagnarde à la raclette</b>	17,00€
Crème fraîche, mozzarella, emmental, jambon cru, oignons, pomme de terre, raclette, origan	
<small>Fresh cream, mozzarella, white ham, onions, potatoes, raclette</small>	
<b>Savoyarde au reblochon</b>	17,00€
Crème fraîche, mozzarella, emmental, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon, origan	
<small>Fresh cream, mozzarella, bacon, onions, potatoes, reblochon</small>	
<b>Chèvre et miel</b>	16,00€
Crème fraîche, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, miel, noix, origan	
<small>Fresh cream, mozzarella, goat cheese, honey, nuts</small>	
<b>Fondue</b>	17,50€
Crème fraîche, fromages à fondue, vin blanc, moutarde, origan	
<small>Fresh cream, fondue cheese, white wine, mustard</small>	
<b>Calzone Tartiflette</b>	19,00€
Crème fraîche, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon, œuf	
<small>Fresh cream, bacon, onions, potatoes, reblochon, egg</small>	

**SPÉCIAL ENFANT 10,00€**

- de 10 ans

Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon

Tomato sauce, mozzarella, ham



**Casa de l'Ours**

**Supplément à la demande**

1 œuf sur pizza 1,50€

Roquette sur pizza 1,50€

Avec petite salade 2,50€

## 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	9,50€
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	10,00€
Café, Thé Gourmand café / thé servi avec ses 4 mignardises	10,00€
Café, Thé Gourmand Savoyard café / thé servi avec ses 4 mignardises et son shoot de génépi	12,00€

## Les Crêpes

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

## Coupes Glacées

<b>L'ours Brun</b> Glace chocolat, caramel beurre salé, praliné, sauce chocolat, Chantilly	9,50€
<b>Casa de l'ours</b> Glace vanille, fraise, myrtille, coulis de fruits rouges, Chantilly	9,50€
<b>Dame Blanche</b> Glace vanille, coulis chocolat, Chantilly	9,50€
<b>Coupe Oreo</b> Glace vanille, chocolat, biscuits Oreo, coulis de chocolat, Chantilly	9,50€
<b>1 boule : 3,50 €    2 boules : 6,50 €    3 boules : 8,50 €</b> <b>Chantilly : 2,00 €</b> <b>Parfums :</b> Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, praliné, fraise, myrtille, citron.	

## Coupe Alcoolisée

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

## Cafés Arrosés

Irish Coffee (Whisky)	10,00€
French coffee (Cognac)	10,00€
Cuban coffee (Rhum Ambré)	10,00€
Bailey's coffee (Bailey's)	10,00€

## 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 Paire	4,50€	8,00€
Get 27	4,50€	8,00€
Bailey's	4,50€	8,00€
Grand Marnier	4,50€	8,00€



02-902-101