

Tapas et Planches à partager

Guacamole à partager avec tortillas	7€
Tzatziki Grec à partager avec tortillas	7€
Terrine Bocal à partager	8€
Saucisse sèche à partager	7€
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€

Apéritifs

Kir vin blanc 12cl (Cassis, myrtille, pêche)	5€
Kir pétillant 12cl (Cassis, myrtille, pêche)	8€
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	
Camino Real 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°	8,00€

Suppléments :

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



Casa de l'Ours

BAR RESTAURANT DE MONTAGNE

Cocktails

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

Cocktails sans alcool

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

Vins au verre

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

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€ 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 22,50€

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

Rice, salmon, guacamole, mango, beans, zucchini tagliatelle, 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 tagliatelle, 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



Prix net TTC en Euros Service compris

Pâtes

Lasagnes à la Bolognaise maison et sa Salade	20,00€
Home made lasagne with bolognese and salad	
Tagliatelles Carbonara ou Bolognaise ou Pesto	18.00€
Tagliatelle with carbonara or bolognese or pesto	
Gratin de Gnocchis	20,00€
Gnocchis, Crème, Lardons, gratiné au fromage, Salade verte	
Gnocchi Gratin Cream, bacon (oven baked) and salad	

100% pur bœuf frais
du boucher

Burgers Gourmands

Cheese burger maison frites salade	22.00€
Steak haché, sauce cheddar maison, cornichon, salade, oignon, tomate	
Steak, cheddar sauce, pickles, salad, onions and tomato	
Chicken burger maison frites salade	21,50€
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	21,50€
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 et Plats cuisinés

Accompagnement frites ou Garniture du jour et salade

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

Spécialités Savoyardes

Tartiflette savoyarde servie avec salade 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€
Reblochon pané rôti au four 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€
Raclette au lait cru mini 2 pers, 250g de fromage/pers (Uniquement le soir/ <i>only in the evening</i>) <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€
Complément Fromage 200g Complément Charcuterie	17,00€ 8,50€
Pierrade de bœuf mini 2 pers, 250 g/pers (Uniquement le soir/ <i>only in the evening</i>) Viande de bœuf, légumes coupés en lamelles <i>Beef, vegetables slices</i>	29,50€
Pierrade trois viandes mini 2 pers, 250 g/ pers (Uniquement le soir/ <i>only in the evening</i>) Viande de bœuf, mignon de porc, poulet, légumes coupés en lamelles <i>Beef, tender pork, chicken, vegetables slices</i>	29,50€
Pierrade avec ses 3 sauces (tartare, cocktail, barbecue), frites et salade <i>Hot stone with its 3 sauces (tartar, cocktail, barbecue), fries and salad</i>	
Complément viande pierre chaude (100 g) Complément frites	9,50€ 6,50€

Fondues

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

	Traditionnelles	Gourmandes*
Fondue Savoyarde <i>Savoyard fondue</i>	22,50€	29,50€
Fondue Savoyarde aux cèpes <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

Prix net TTC en Euros Service compris

Pizzas

Margarita	13,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, olives, origan	
Tomato sauce, mozzarella, olives	
Végétarienne	15,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, champignons, cœur d'artichauts, courgettes, poivrons, pesto, olives, origan	
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichoke heart, zucchini, peppers, pesto, olives	
Reine au jambon blanc	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons, olives, origan	
Tomato sauce, mozzarella, white ham, mushrooms, olives	
Burrata au jambon cru	18,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, burrata crémeuse, jambon cru, tomates séchées, roquette, pesto, olives, origan	
Tomato sauce, mozzarella, creamy burrata, raw ham, dried tomatoes, arugula, pesto, olives	
Parmigiana au jambon cru	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon cru, tomates séchées, roquette, parmesan, pesto, olives, origan	
Tomato sauce, mozzarella, raw ham, dried tomatoes, arugula, parmesan, pesto, olives	
Cowboy au bœuf haché	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, bœuf haché, oignons et lards frits sauce barbecue, origan	
Tomato sauce, mozzarella, mince beef, fried onions and bacon, barbeccue sauce	
Texane au poulet	16,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, poulet, oignons frits, lardons, sauce barbecue, origan	
Tomato sauce, mozzarella, chicken, fried onions, bacon, barbecue sauce	
Pepperoni au chorizo	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, chorizo, oignons, œuf, olives, origan	
Tomato sauce, mozzarella, chorizo, onions, egg, olives	
4 fromages	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, gorgonzola, raclette, origan	
Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, gozgonzola, raclette	
Calzone	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons, œuf, crème fraîche	
Tomato sauce, mozzarella, white ham, mushrooms, egg, fresh cream	
Montagnarde à la raclette	17,00€
Crème fraîche, mozzarella, emmental, jambon cru, oignons, pomme de terre, raclette, origan	
Fresh cream, mozzarella, white ham, onions, potatoes, raclette	
Savoyarde au reblochon	17,00€
Crème fraîche, mozzarella, emmental, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon, origan	
Fresh cream, mozzarella, bacon, onions, potatoes, reblochon	
Chèvre et miel	16,00€
Crème fraîche, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, miel, noix, origan	
Fresh cream, mozzarella, goat cheese, honey, nuts	
Fondue	17,50€
Crème fraîche, fromages à fondue, vin blanc, moutarde, origan	
Fresh cream, fondue cheese, white wine, mustard	
Calzone Tartiflette	19,00€
Crème fraîche, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon, œuf	
Fresh cream, bacon, onions, potatoes, reblochon, egg	

SPÉCIAL ENFANT 10,00€

- de 10 ans

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



Prix net TTC en Euros Service compris

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	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€

Coupes Glacées

L'ours Brun	9,50€
Glace chocolat, caramel beurre salé, praliné, sauce chocolat, Chantilly	
Casa de l'ours	9,50€
Glace vanille, fraise, myrtille, coulis de fruits rouges, Chantilly	
Dame Blanche	9,50€
Glace vanille, coulis chocolat, Chantilly	
Coupe Oreo	9,50€
Glace vanille, chocolat, biscuits Oreo, coulis de chocolat, Chantilly	
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)	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 Poire	4,50€	8,00€
Get 27	4,50€	8,00€
Bailey's	4,50€	8,00€
Grand Marnier	4,50€	8,00€



Scannez-moi
pour découvrir la
carte en intégralité

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

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€
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€
Leffe 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



Vin au Verre

Blanc

Apremont 5,50€

Rouge

Merlot 5,50€

Rosé

Pure de Savoie 6,00€

Vins de Savoie AOP de Savoie

Blanc Cuvée Gastronomie

Apremont

Roussette Altesse

Chignin Bergeron Médaille d'Or

Chardonnay

37,5cl 50cl 75cl

17,00€ 19,00€ 24,00€

27,00€

29,50€

26,00€

Rouge Cuvée Gastronomie

Gamay Vieilles vignes

Mondeuse Vieilles Vignes

17,00€ 24,00€

29,00€

Rose

Pure de Savoie

22,50€ 26,50€

Vins de Bordeaux

Château haut Pognan 25

Château la rose perruchon lussac 33

Graves Château Bousquet

37,5cl 75cl

25,00€

33,00€

23,00€ 29,00€

Vins de Bourgogne

Blanc

Mâcon-Villages Montbarbon

75cl

33,00€

Rouge

Haute côte de Beaune Lafouge

Pouilly Fuissé Les Belles Dames, Vieilles Vignes Domaine Renaud

44,00€

49,00€

Vins de la Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Domaine du Chapitre

Côtes du Rhône Terroir BIO

Crozes-Hermitage Saint Jemms Michelas

Saint-Joseph Cave Saint Désirat

Gigondas Domaine de Montmirail

50cl 75cl

18,50€ 24,00€

27,00€

38,00€

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

Mumm

75cl

69,50€