








LA TERRASSE DE L'OURS BLANC

Les Menuires

Starters ENTRÉES

- ✓ **Le Velouté d'oignons rôtis, son œuf parfait & chanterelles grises, noisettes torréfiées**  13€
Roasted onions cream soup, its perfect egg and grey chanterelles, roasted hazelnuts
- ✓ **Le Risotto de crozets au sarrasin, espuma de Tomme de Savoie, gomasio & son jus d'oignon**  14€
Risotto of buckwheat local pasta, Tomme de Savoie cheese foam, gomasio and its onion juice
- ✓ **La Salade d'endives vinaigrette à l'huile de noix, son croustillant au reblochon & praliné aux noix**  16€
Chicory salad flavoured with walnut oil vinaigrette, crunchy reblochon cheese brick and walnut praliné
- Croustillant de queue de bœuf, crème à la moutarde et à la truffe sur lit de jeunes pousses**  15€
Crispy oxtail, mustard and truffle cream on a bed of baby leaves salad
- Truite en Gravlax de myrtilles & Génépi, gros blini de sarrasin, crème aux herbes & agrumes**  22€
Trout prepared on a gravlax of blueberry and genepi, big buckwheat blini and its herbs and citrus cream

Allergènes ALLERGÈNES

 Gluten

 Céleri
Celery

 Lupin

 Lait
Milk

 Arachides
Peanuts

 Fruits à coque
Nuts

 Œufs
Eggs

 Poisson
Fish

 Sulfite
Sulphite

 Mollusques
Molluscs

 Crustacés
Crustaceans

 Moutarde
Mustard

 Soja
Soybeans

 Sésame
Sesame seeds

✓ Végétarien
Vegetarian

✓ VG
Vegan

ORIGINE FRANCE : BŒUF, VEAU, VOLAILLE, PORC
FRENCH ORIGIN : BEEF, VEAL, POULTRY, AND PORK

La Terrasse de l'Ours Blanc est ouverte tous les jours de 12h à 14h30
La Terrasse de l'Ours Blanc is open every day from 12pm to 2.30pm



**LA TERRASSE
DE
L'OURS BLANC**
Les Menuires

To share
À PARTAGER

La Côte de bœuf 1 kg environ

Prime rib of around 1 kg

120€

L'Épaulé d'agneau de l'Aveyron confite au thym

Slow-roasted Aveyron lamb shoulder with thyme

95€

Ces suggestions sont accompagnées au choix par des pommes grenaille rôties, des frites fraîches, des légumes de saison ou de la salade

These suggestions are with the following sides to choose between : roasted new potatoes, fresh french fries, seasonal vegetables or salad.


Main courses

PLATS

Le Médaillon de veau rosé de l'Aveyron, mélange forestier accompagné de céleri, ses carottes glacées & sa mousseline de butternut  





Veal medallion from Aveyron, mix of forest mushrooms with celery, glazed carrots and mashed butternut

31€

La Volaille fermière cuite doucement dans son jus accompagnée de sa fine purée à la truffe 





Free-range poultry slowly cooked in its juice accompanied with a puree aromatized with truffle

29€




Le Pavé de truite, épinards et panais à la vanille, polenta croustillante & beurre aux parfums d'Asie    

Thick-cut trout steak, spinach, parsnips cooked with vanilla, crispy polenta and butter with Asian flavours

29€

 **Les Parppadelles forestières, copeaux de parmesan & parfums de truffes**   
Parppadelles pasta with mushrooms sauce, chunks of parmigiano cheese and truffle aroma

35€

 **Les Gnocchis poêlés aux légumes d'hiver, purée de butternut, jus d'oignons, sésame grillé & douceur d'agrumes**  
VG Stir-fried winter vegetable gnocchis, butternut purée, onion juice, grilled sesame and emulsion of citrus

24€

La Terrasse de l'Ours Blanc est ouverte tous les jours de 12h à 14h30

La Terrasse de l'Ours Blanc is open every day from 12pm to 2.30pm



LA TERRASSE
DE
L'OURS BLANC
Les Menuisiers

Sweets DESSERTS

- La Crème brûlée du moment**  
Crème brûlée of the moment 9€
- Le Mont-blanc, marron et mandarine**  
Tangerine and chestnut Mont Blanc 10€
- L'Entremets au chocolat noir, coeur framboise & estragon, sorbet framboise**  
Dark chocolate entremets with its tarragon and raspberry heart, accompanied with raspberry sorbet 13€
- La Tarte Tatin à ma façon, pomme confite au caramel, farcie à la vanille, caramel beurre salé & sablé breton**  
Revisited Tatin tart, caramelized apple stuffed with vanilla, salted caramel and a Breton shortbread crust 12€
- Le Café ou Thé gourmand – nos équipes se feront un plaisir de vous détailler sa composition**
Gourmet coffee or tea - Ask our staff for the composition 13€

Children Menu MENU ENFANT

PLAT / MAIN DISHES

Hamburger   

Burger

ou

Filet de volaille fermière cuit à basse température, pomme purée 

Roasted free-range poultry fillet, low cooking

ou

Poisson du jour, polenta crémeuse  

Fish of the day, creamy polenta

18€

DESSERT

Glace ou crème brûlée  

Ice cream or crème brûlée

BOISSON / DRINK

Sirop au choix

Syrup to choose

La Terrasse de l'Ours Blanc est ouverte tous les jours de 12h à 14h30

La Terrasse de l'Ours Blanc is open every day from 12pm to 2.30pm



**LA TERRASSE
DE
L'OURS BLANC**
Les Menisires

Snacking
LE SNACK DE L'OURS

La Salade Caesar, salade romaine, œuf, parmesan, anchois, croûtons avec au choix poulet snacké ou truite fumée et sa sauce aux anchois

Caesar salad made with lettuce, egg, parmigiano cheese, anchovies, bread croutons and to choose with chicken or smoked trout and its anchovy sauce

25€

✓ **Le Poke bowl végétarien quinoa, patate douce, brocoli, radis, chou rouge mariné, œuf dur, pois chiches, graines de courge & ricotta aux herbes et sa sauce au miel & au soja sucré**

Vegetarian poke bowl prepared with quinoa, sweet potatoe, broccoli, radish, pickles of red cabbage, boiled egg, chick peas, pumpkin seeds and a ricotta cheese flavoured with herbs and its sweet honey and soy sauce

24€

Le Croque-Monsieur, au pain de campagne, jambon truffé, beaufort & béchamel

Croque-Monsieur cooked on country bread with truffled ham, Beaufort cheese and bechamel sauce

24€

✓ **Le Burger végétarien : mozzarella, menthe, basilic, falafel, concombre, cébette & salade**

Vegetarian burger with mozzarella cheese, mint, basil, chick peas falafel, cucumber, green onion and salad

27€

Le Burger de l'Ours Blanc : steak hâché façon bouchère, bacon, comté, confit d'oignons, salade & sauce du Chef



Special Ours Blanc burger made with butcher's style minced steak, bacon, comté cheese, caramelized onions, salad and Chef's sauce

30€

Le croque monsieur & les burgers sont accompagnés de frites fraîches et de salade.

Croque-Monsieur and burgers are accompanied with fresh french fries and salad.

Allergènes
ALLERGÈNES

Gluten

Céleri
Celery

Lupin

Lait
Milk

Arachides
Peanuts

Fruits à coque
Nuts

Œufs
Eggs

Poisson
Fish

Sulfite
Sulphite

Mollusques
Molluscs

Crustacés
Crustaceans

Moutarde
Mustard

Soja
Soybeans

Sésame
Sesame seeds

✓ **Végétarien**
Vegetarian

✓ **Vegan**
VG



LA TERRASSE DE L'OURS BLANC

Les Menuires

For appetizer À PARTAGER À L'APÉRITIF

Le Saucisson nature entier

Nature dry sausage

12€

✓ Le St Marcellin, toasts de pain & chutney de figues

Saint-Marcellin cheese served with toasted bread and fig's chutney

10€

La Planche de charcuteries

Cutting-board of delicatessen

18€

La Planche mixte charcuteries & fromages

Mixed cutting-board of delicatessen and cheese

22€

✓ La Planche de Dip's végan, caviar d'aubergine, houmous, tapenade

VG Cutting-board of vegan dips : eggplant caviar, chickpeas houmous, olive tapenade

12€

Nachos et dip de cheddar

Nachos with cheddar cream to dip

12€

Allergènes ALLERGÈNES



Gluten



Céleri
Celery



7 - Lupin



Lait
Milk



Arachides
Peanuts



Fruits à coque
Nuts



Œufs
Eggs



Poisson
Fish



Sulfite
Sulphite



Mollusques
Molluscs



Crustacés
Crustaceans



Moutarde
Mustard



Soja
Soybeans



Sésame
Sesame seeds



Végétarien
Vegetarian



Végan
VG

L'apéritif de la Terrasse de l'Ours Blanc est ouvert tous les jours de 17h à 21h

The aperitif at La Terrasse de l'Ours Blanc is open every day from 5pm to 9pm