



LA TERRASSE DE L'OURS BLANC

Les Menuires

Starters ENTRÉES

Tataki de bœuf, kimchi de chou rouge et pousses de soja au sésame noir Beef Tataki, red cabbage kimchi, soybeans and black sesame	12€
Salade de magret de canard fumé, mâche, crumble sarrasin, poire et vinaigrette au jus de clémentines Smoked duck salad, lamb's lettuce, buckwheat crumble, pear and clementine dressing	12€
Œuf parfait, velouté de courge butternut, éclats de noisettes torréfiées, huile d'argan Perfect egg, creamy butternut soup, roasted hazelnuts, argan oil	9€
Gravelax d'omble chevalier aux agrumes, chutney de mangue Leman lac char with citrus fruit, mango chutney	13€
Beignets de fromage de Savoie - Supplément Charcuterie : 3€ Savoy cheese croques - Delicatessen extra: 3€	10€

Main dishes PLATS

Pavé de saumon, crème au citron confit, taboulé de quinoa et chou pak choï Salmon steak, lemon confit cream, quinoa tabbouleh and pak choi cabbage	24€
Tartare de thon rouge façon chimichurri, écrasé de patates douces et légumes croquants Red tuna tartar chimichurri style, mashed sweet potatoes and crunchy vegetables	26€
Hamburger, tomme de Savoie affinée, sauce barbecue, chips de lard fumé, frites maison Savoy Cheese Burger, barbecue sauce, smoked bacon crisps, homemade French fries	23€
Poulpe grillé au curry rouge, riz sauté aux champignons noirs, bouillon coco infusé aux feuilles de kaffir Red curry grilled octopus, fried black mushroom rice, coconut and kaffir leaves broth	27€
Filet de poulet fermier, pommes grenailles confites au beurre fumé, carottes glacées et pickles, jus au serpolet Free range chicken fillet, smoked butter potatoes, glazed carrots and pickles, wild thyme gravy	23€
Risotto de crozets au Brézain et truffe noir Crozet risotto, Savoy smoked cheese and black truffle	29€
Entrecôte charolaise 300gr Grenailles confites au beurre fumé ou frites maison - Sauce au poivre ou crème aux trompettes de la mort (+2€) Charolais rib steak Smoked butter potatoes or homemade French fries - Pepper sauce or black chanterelles cream (+2€)	30€



LA TERRASSE DE L'OURS BLANC

Les Menuires

Children Menu MENU ENFANT

Plat / Main dishes

Hamburger ou filet de poulet

Frites maison, grenailles confites au beurre fumé ou écrasé de patates douces

Hamburger or free range chicken fillet

Homemade French fries, smoked butter potatoes or mashed sweet potatoes

Dessert

Assortiment gourmand

16€

Ganache chocolat blanc, assortiments de fruits rouges, sorbet fraise accompagné de sa meringue croquante

Gourmet assortment

White chocolate ganache, mix of red fruits, strawberry sorbet with crunchy meringue

Baïsson / Drink

Sirop au choix

Choice of syrup

Sweets DESSERTS

Tarte Tatin, pomme pochée, cœur coulant caramel, pâte feuilletée croustillante, crème vanille

9€

Tarte Tatin, poached apple with a caramel runny heart, puff pastry, vanilla cream

Baba au Génépi, glace au foin

10€

Genepi liquor Baba, hay icecream

Macarons Pina Colada, namelaka rhum coco, compotée ananas vanille

11€

Pina Colada Macaroons, namelaka rum coconut, pineapple and vanilla compotee

Mont-Blanc myrtille, crème de marron au rhum, tuile de meringue croustillante, compotée de myrtilles

9€

Blueberry Mont-Blanc, chestnut cream flavoured with rum, crunchy meringue, blueberry compote

Sphère chocolat Valrhona, crémeux yuzu, sorbet citron

13€

Valrhona chocolate sphere, creamy yuzu, lemon sorbet

La Terrasse de l'Ours Blanc est ouverte tous les jours de 12h à 14h30
La Terrasse de l'Ours Blanc est ouverte is open every day from 12:00 to 14:30