



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

*Starters*  
**ENTRÉES**

<b>Œuf parfait, risotto de pomme de terre et espuma de reblochon</b> Perfect egg, potatoes risotto and reblochon foam	14€
<b>Crème de courges rôties aux herbes, émulsion de fromage de savoie et huile de noisette</b> Roasted squash cream with herbs, Savoie cheese emulsion and hazelnuts oil	16€
<b>Terrine de campagne aux fruits secs et son chutney du moment</b> Country dried fruits terrine and its chutney	14€
<b>Salade d'hiver, endives en 2 façons , pommes, noix torréfiées, betteraves, huile d'herbes</b> Winter salad, chicon in two ways, apples, roasted walnuts, beets, herbal oil	15€
<b>Carpaccio de Saint-Jacques, mangue et piment d'espelette</b> Scallops carpaccio, mango and espelette pepper	22€

**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 12:00 to 14:30





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

*Main courses*

**PLATS**

**Dahl de lentilles et patates douces**

Lentils and sweet potatoes Dahl

25€

**Filet de lieu jaune cuit à basse température, polenta crémeuse, fenouil glacé, sauce Hollandaise**

Low cooked Pollock fillet, creamy polenta, glazed fennel, hollandaise sauce

29€

**Bavette d'ailou, os a moelle, jus réduit, panais et pommes de terre rôties**

Sirloin steak, marrow bone, reduced juice, parsnip and roasted potatoes

31€

**Papardelles forestières et truffes, crème d'Isigny, copeaux de vieux parmesan**

Mushrooms and truffle sauce pasta, Isigny cream, chunks of old parmigiano

33€

**Volaille fermière rôtie, jus de viande, purée à la truffe, topinambours et choux fleurs**

Roasted free-range poultry, meat juice, truffle mashed potatoes, topinambour and cauliflower

29€





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

*Main courses*

**LE SNACK DE L'OURS**

<b>Le croque madame au pain de campagne: jambon fumé, beaufort, béchamel</b> Croq madam made with a country bread: smoked ham, beaufort cheese, béchamel sauce	22€
<b>Poke-bowl vegan, taboulé de quinoa, pois chiches, fèves de soja, carottes, grenade</b> Vegan poke bowl, quinoa tabbouleh, chickpea, soy beans, carrots, grenada	24€
<b>Poke-bowl, taboulé de quinoa, pois chiches, fèves de soja, carottes, grenade, gravlax de saumon</b> Poke bowl, quinoa tabbouleh, chickpeas, soy beans, carrots, grenada, salmon gravlax	26€
<b>Le burger de l'Ours Blanc: Tomme de Savoie, cornichons, confit d'oignons, steak haché façon bouchère</b> Ours blanc burger: Savoie tomme cheese, pickles, caramelized onions, french minced burger	29€
<b>Le burger végétarien: Tomme de Savoie cornichons, kimchi, galette de lentilles</b> Vegan burger: Savoie tomme cheese, pickles, kimchi, lentils burger	27€





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

## *Sweets* **DESSERTS**

<b>Pain perdu, pommes fondantes et craquantes, caramel au beurre salé</b> French toast, melting and crunchy apples, salted butter caramel	11€
<b>Le Mont-blanc aux myrtilles</b> Blueberry Mont Blanc	10€
<b>Entremets chocolat</b> Chocolate entremets	11€
<b>La crème brûlée</b> Crème brûlée desert	9€
<b>Tartelette agrumes et mousse yuzu</b> Citrus tartlet and yuzu mousse	12€
<b>Café gourmand</b> Gourmet coffee	12€

## *Children Menu* **MENU ENFANT**

*Plat / Main dishes*

**Hamburger**

Burger

ou

**Filet de volaille fermière cuit à basse température**

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