

Saison 2018-2019

Les potages

Soups

Soupe à l'oignon et croutons 11,70 €

Onions soup with croutons

Potage paysan aux légumes frais 11,70 €

Fresh vegetables soup

Les tartes chaudes

Hot pies

Tarte du jour 14,30 €

Today's tart

Tarte à l'oignon 14,30 €

Onion's tart



Les salades et les Entrées froides

Salads and Cold starters

Mille feuilles de tomate mozarella au basilic (Végétarien) 10,70 €

Tomate with mozarella cheese and basilica (Vegetarian)

Salade rustique (fromage, lardons, croutons, noix) 14,20 €

Salad with cheese, diced bacon, croutons and walnuts

Salade mêlée au chèvre chaud (Végétarien) 14,20 €

Mixed salad with toasted goat cheese (Vegetarian)

Salade nordique (poisson fumé « maison », toast aux oignons confits) 14,70 €

Nordic salad (home made smoked fish, toast with pickled onions)

Salade gourmande (magret séché maison, cuisses de caille fumées, gésiers confits, pignons) 14,70 €

Gourmet salad (home made dried duck breast, homemade smoked quails thighs, gizzards confit, pine nuts)

Terrine des 2 Ours 11,50 €

Home made paté

 « Label fait maison » *Homemade Label*



Les Omelettes (servies avec salade-with salad) ☺

Omelette Nature (Végétarien) 10,40 €

Plain Omelette (Vegetarian)

Omelette au jambon et fromage 12,50 €

Ham and cheese omelette

Omelette paysanne (oignons, lardons, pomme de terre, fromage) 15,80 €

Country Style (onions, diced bacon, potatoes and cheese omelette)

Les Pâtes ☺

Pastas

Spaghettis à la Carbonara 16,60 €

Carbonara Spaghettis (with cream and diced bacon)

Spaghettis à la Bolognaise 16,60 €

Bolognaise spaghetti (meat, tomatoes sauce)

Tagliatelles fraîches « All Pesto » (Végétarien) 17,50 €

Fresh Tagliatelles « All Pesto » (Vegetarian)

Tagliatelles fraîches au saumon fumé « maison » 19,50 €

Fresh Tagliatelles with salmon

Gratin de Lasagnes 20,50 €

Lasagna

Les spécialités (servies avec salade verte) ☺



Specialities (served with salad)

Tartiflette 23,90 €

Gratin de crozets aux cèpes et aux morilles (Végétarien) 23,90 €

Crozets with cepes and morels cooked in the oven (Vegetarian)

Croûte Savoyarde 19,60 €

French toast with smoked ham and cheese

Planche Savoyarde (charcuterie « maison », fromage Berthoud
pommes de terre chaudes) 20,90 €

Savoyarde plate (smoked ham, dried beef, dried duck, bacon, cheese and steamed potatoes)

Les Viandes et Plats Chauds ☺

Meat and Hot dishes

Entrecôte frites (servie avec salade verte) 24,50 €

Entrecote and French fries (served with salad)

Pormonières « maison » et « patates » au four 22,50 €

Homemade sausage with oven baked potatoes

Steack tartare (coupé au couteau) et frites 22,70 €

Steak tartar (cut with a knife) with french fries

Burger des Ours (viande de bœuf haché fraîche façon boucher - fromage
- lard - oignons) 18,50 €

Burger Ground beef finely hand chopped with a knife - cheese - bacon - onions

Burger au Filet de poulet au curry - légumes - fromage 18,10 €

Burger "chicken filet with curry, vegetable and cheese"

Joue de porc confite - gratin - légumes du jour 22,80 €

Confit pork cheek with scalloped potatoes and day vegetables



☰ *Plat du Jour 17,90 €*

Today's special

Menu « Bambino des Neiges » 11,60 €

Child Menu

Steak hâché - frites

Minced steak with French fries

Ou mini plat de spaghettis

Or spaghettis

Ou saucisse - frites

Or sausage with French fries

Et Glace

And Ice cream

Les Fromages

Cheese

Assiette de fromages de Pays 10,20 €

Cheese plate

Faisselle de fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges 5,90 €

Cottage cheese with fresh cream or red fruits



Les glaces (Ices)

Délice des 2 Ours (glace vanille, crème de marron, chantilly, chocolat chaud) 9,30 €

Delight of 2 Bears (vanilla ice, chestnut cream, hot chocolate, whipped cream)

Coupe 2 boules (vanille, fraise, citron, chocolat, café) 5,70 €

Ice cream (vanilla, strawberry, lemon, chocolate, coffee)

Les desserts "Maison"

Moelleux au chocolat 8,90 €

Chocolate pudding

Crème brûlée 9,60 €

« Crème brûlée »

Tarte Fine aux pommes au caramel au beurre salé 11,40 €

(Apple pie with salted butter caramel)

Café gourmand 14,20 €

Gourmet coffee

Tarte du jour 10,50 €

Today's pie

Tiramisu 9,60 €

 *Dessert du jour 7,60 €*

Today's dessert



Les Crêpes ㅁ
Pancakes

Nature 4,60 €

Nutella 6,60 €

Sucre 4,90 €

Confiture 6,60 €

Sugar

Marmelade

Beurre et sucre 5,60 €

Myrtille 7,40 €

Butter and sugar

Blueberry

Crème de marron 7,20 €

Sucre et citron 6,60 €

Walnuts cream

Sugar and lemon

Miel et citron 8,80 €

Caramel au beurre salé 8,90 €

Honey and lemon

Salted butter caramel

Grand Marnier 9,90 €

Chocolat 6,60 €

Chocolate