

Bonami

Le restaurant amoureux de son terroir

« BONAMI » SIGNIFIE « AMOUREUX » EN SAVOYARD

Un joli clin d'œil à l'esprit du lieu : une table qui célèbre le plaisir d'être ensemble et le goût des belles choses, sans se limiter à une seule inspiration culinaire.

Notre Chef propose une cuisine sincère, actuelle et gourmande,

faite de produits soigneusement sélectionnés :

poissons, viandes, fromages, fruits et légumes de saison, pains artisanaux...

Une carte qui évolue au fil des envies et du moment, pour offrir un repas accessible, généreux et toujours savoureux.



"BONAMI" MEANS "LOVER" IN SAVOYARD

A warm nod to the spirit of our restaurant: a place celebrating the happiness of being together and enjoying good food, without being tied to a single culinary style.

Our Chef offers a sincere, modern, and flavorful cuisine, crafted with carefully selected ingredients: fish, meats, seasonal fruits and vegetables, artisan breads...

A menu evolving with the seasons and inspirations of the moment, ensuring dishes being accessible, generous, and always delicious.

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE SHARE YOUR EXPERIENCE

 @ily_hotels_larosiere

 @ily_hotels_larosiere

Vous avez succombé aux délices du Bonami ?

Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !

Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.

Follow us to discover our news!

Bonami

CARTE DU SOIR 19H-21H

LES DÉBUTS D'AMOUR STARTERS

SUPPLÉMENT DP

ŒUF PARFAIT

Coulis de roquette, siphon à la tomme de Savoie, salade d'herbes fraîches 
Perfect egg - Arugula coulis, Savoie Tomme cheese espuma, fresh herb salad

15 €

RAVIOLES RICOTTA ÉPINARD

Bouillon clair aux herbes fraîches, Tomme râpée
Ricotta and spinach ravioli - Clear fresh herb broth, grated Tomme cheese

16 €

BURRATA & TOMATES, PESTO DE NOIX

Burrata & tomatoes - Walnut pesto

18 €

CARPACCIO DE COURGETTES VERTES ET JAUNES

Vinaigrette citron-pamplemousse, truite façon gravlax au Campari
*Green and yellow zucchini carpaccio
Lemon and grapefruit vinaigrette, Campari-cured gravlax-style trout*

20 €

+10 €

SALADE D'ALPAGE AU POULET GRILLÉ

Jeunes pousses, céréales, légumes d'été rôtis, pesto de noix
*Mountain pasture salad with grilled chicken
Baby greens, grains, roasted summer vegetables, walnut pesto*

22 €

+12 €

LES CŒURS BATTANTS DU BONAMI MAIN COURSES

SUPPLÉMENT DP

GNOCCHI POÊLÉS

Pesto de noix & légumes d'été, parmesan
Pan-seared gnocchi - Walnut pesto, summer vegetables, Parmesan cheese

26 €

DOS DE LIEU LARDÉ (160G)

Vierge méditerranéenne, tagliatelles de légumes
Larded pollock loin (160g) - Mediterranean salsa, vegetable tagliatelle

30 €

PAVÉ DE TRUITE DE LA PISCICULTURE PETIT (160G) RÔTI AU BEURRE NOISETTE

Palets de pomme de terre, carotte en texture, émulsion carotte-orange-gingembre
*Butter-roasted PETIT fish farm trout fillet (160g)
Potato fondants, carrot textures, carrot-orange-ginger emulsion*

32 €

+7 €

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE (250G)

Sauce chimichurri, pommes grenailles rôties
Grilled butcher's cut steak (250g) - Homemade chimichurri sauce, roasted baby potatoes

38 €

+13 €

CARRÉ DE VEAU RÔTI (250G)

Gremolata, tian de légumes, frites de polenta
Roasted veal rack (250g) - Gremolata, vegetable tian, polenta fries

38 €

+13 €



Plat signature



Végétarien



Gluten-free



Lactose-free

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request

CARTE DU SOIR 19H-21H

UN BAISER SUCRE EN SAVOIE DESSERTS

SUPPLÉMENT DP

SALADE DE FRUITS – SIROP LÉGER AU GÉNÉPI ET BOULE DE GLACE GÉNÉPI   10 €
Fresh fruit salad – Light génépi syrup and a scoop of génépi ice cream

AFFOGATO D'ÉTÉ  10 €
Summer Affogato

CAFÉ GOURMAND I LOVE YOU – 1 EXPRESSO, TRIO DE MIGNARDISES  10 €
I LOVE YOU Gourmet Coffee – 1 espresso served with a trio of sweet treats

MOUSSE AU CHOCOLAT 10 €
CHOCOLATE MOUSSE

TARTE FINE AUX FRUITS DE SAISON 12 €
Thin tart with seasonal fruits

CRÈME CARAMEL 12 €
Crème Caramel

CHEESECAKE DU BONAMI – CARAMEL BEURRE SALÉ  14 € +4 €
Bonami Cheesecake – Salted butter caramel

BABA AU RHUM I LOVE YOU – CRÈME FOUETTÉE 14 €
I LOVE YOU Rum Baba – Whipped cream

GLACES – 1 BOULE : 3 € – 2 BOULES : 5 € – 3 BOULES : 7 € – PARFUMS AU CHOIX  10 €
Ice cream – 1 scoop: €3 – 2 scoops: €5 – 3 scoops: €7 – Choice of flavors



Plat signature



Végétarien



Gluten-free



Lactose-free

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request

Bonami

Le restaurant amoureux de son terroir

CARTE DU MIDI 12H-14H

LES FRAÎCHES ÉTREINTES FRESH DISH

TARTARE DE LÉGUMES CROQUANTS   15 €
Tomates séchées, vinaigrette aux fruits de la passion
Crunchy vegetable tartare - Sun-dried tomatoes, passion fruit vinaigrette

BOWL ESTIVAL DU BONAMI    15 €
Nectarine et concombre, tomates, roquette, vinaigrette citron romarin
Bonami Summer Bowl
Nectarine and cucumber, tomatoes, arugula, lemon-rosemary vinaigrette

LES PIZZAS DU CŒUR DES ALPES PIZZAS

LA REBLOCH'VÉGÉTALE  17 €
Base crème, mozzarella, légumes rôtis, reblochon fermier, pesto aux noix
La Rebloch'Végétale
Cream base, mozzarella, roasted vegetables, farmhouse Reblochon cheese, walnut pesto

LA DIAVOLA DES EUCHERTS 17 €
Base tomate, mozzarella, spianata piccante, olives noires, piment doux, origan
La Diavola des Eucherts
Tomato base, mozzarella, spicy spianata salami, black olives, sweet chili peppers, oregano

LA BELLE TARINE 18 €
Base crème, mozzarella, pommes de terre, lard fumé savoyard, oignons confits, Beaufort AOP
La Belle Tarine
Cream base, mozzarella, potatoes, smoked bacon, caramelized onions, PDO Beaufort

LA MONTVALEZAN  22 €
Base tomate, mozzarella, jambon cru de Savoie, scamorza fumée, champignons, peppéronis, roquette
La Montvalezan - Tomato base, mozzarella, Savoy dry-cured ham, smoked scamorza, mushrooms, pepperoni, arugula

 Plat signature  Végétarien  Gluten-free  Lactose-free

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request



Le restaurant amoureux de son terroir

CARTE DU MIDI 12H-14H

LES LIAISONS ITALIENNES DU BONAMI PAPPARDELLE

- PAPPARDELLES ALLA NORMA DE TARENTEISE**  17 €
Tomate, aubergine rôtie, basilic, tomme de Savoie, parmesan
Tarentaise Pappardelle alla Norma, Tomato sauce, roasted eggplant, basil, Savoie Tomme cheese, Parmesan cheese
- PAPPARDELLES DE L'ALPAGE**  18 €
Crème de Beaufort AOP, champignons poêlés, persil
Alpine Pappardelle - PDO Beaufort cream sauce, sautéed mushrooms, parsley
- PAPPARDELLES DU COL DU PETIT-SAINT-BERNARD** 18 €
Crème légère, jaune d'œuf, lard fumé savoyard, parmesan, poivre noir
*Petit-Saint-Bernard Pass Pappardelle
Light cream sauce, egg yolk, Savoy smoked bacon, Parmesan cheese, black pepper*
- PAPPARDELLES DU BEAUFORTAIN**  20 €
Bœuf mijoté (comme un bourguignon), tomate, herbes fraîches, parmesan
Beaufortain Pappardelle - Slow-braised beef (bourguignon style), tomato, fresh herbs, Parmesan cheese

LES INSTANTS SUCRÉS DESSERT

- DESSERT DU JOUR** 12 €
selon la sélection du chef
Dessert of the day - Based on the chef's selection



Plat signature



Végétarien



Gluten-free



Lactose-free

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request

SUNSET BBQ

TERRASSE DU BONAMI | CUISSON AU FEU DE BOIS



FORMULE BBQ

VIANDE GRILLÉE
LÉGUMES GARNITURE
SALADE D'HERBES FRAÎCHES
DESSERT

45 € / PERSONNE

GRILLED MEAT
VEGETABLE GARNISH
FRESH HERB SALAD
DESSERT

€45 / PERSON

TOUS LES MERCREDIS ET SAMEDIS
WEDNESDAY'S & SATURDAY'S
GRILLED

Le temps d'une soirée, laissez-vous séduire par les saveurs du BBQ du Bonami.

Viandes, poissons et légumes de saison sublimés par notre chef.

Au programme :

une entrée du jour imaginée selon le marché, une généreuse sélection de viandes et de poissons grillés à la minute sur notre terrasse, accompagnés de garnitures de saison, puis un dessert pour conclure ce moment gourmand.

Une expérience conviviale et authentique à partager face aux montagnes, autour des plus beaux produits du moment. 🔥🍷🏔️

For one evening, let yourself be tempted by the flavours of Bonami BBQ.

Meat, fish and seasonal vegetables elevated by our chef.

On the menu:

a daily starter inspired by the market, a generous selection of meat and fish grilled to order on our terrace, served with seasonal garnishes, followed by dessert to round off this delicious moment.

A warm, authentic experience to share facing the mountains, featuring the finest produce of the moment. 🔥🍷🏔️

SUNSET BBQ

BBQ DU 14 JUILLET TERRASSE DU BONAMI | CUISSON AU FEU DE BOIS



FORMULE BBQ

VIANDE GRILLÉE
LÉGUMES GARNITURE
SALADE D'HERBES FRAÎCHES
DESSERT

45 € / PERSONNE

GRILLED MEAT
VEGETABLE GARNISH
FRESH HERB SALAD
DESSERT

€45 / PERSON

BBQ DU 14 JUILLET 14 TH OF JULY BBQ

Focaccia 

Pavé de thon albacore

Merguez (viande mouton et boeuf)

Echine de Porc

Pièce de Boeuf

OU

Steak Végétal 

Légumes grillés 

FLAN

Focaccia 

Albacore tuna steak

Merguez (lamb and beef sausage)

Pork shoulder

Beef cut

OR

Vegetal Steak 

Grilled vegetables 

FLAN



Plat signature



Végétarien



Gluten-free



Lactose-free

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request

KIDS ONLY

MENU ENFANT



MENU ENFANT

PLAT
ACCOMPAGNEMENT
DESSERT
BOISSON

MAIN COURSE
SIDE DISH
DESSERT
DRINK

18 € POUR LES MOINS DE 12 ANS 18€ FOR CHILDREN UNDER 12

PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE

Nuggets de poulet croustillants – Pommes de terre rôties ou frites ou légumes doux 
Crispy chicken nuggets – Roasted potatoes or fries or mild vegetables

Coquillettes à la tomme de Savoie et jambon 
Macaroni pasta with Savoie Tomme cheese and ham

Filet de poisson pané – Purée de pommes de terre ou légumes doux
Breaded fish fillet – Mashed potatoes or mild vegetables

DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

Glace – Vanille, Myrtille, Chocolat, Fraise
Ice cream – Vanilla, Blueberry, Chocolate, Strawberry

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

BOISSON DRINKS

Sirop à l'eau
Syrup

Eau
Water



Plat signature



Végétarien



Gluten-free



Lactose-free

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande / List of allergens available upon request



Le restaurant amoureux de son terroir

ORIGINES DES VIANDES ET POISSONS

VIANDES MEATS

PIECE DU BOUCHER	Gîte - MONTBELIARD VBF (viande Bovine de France
SAUTÉ DE BOEUF	Montbéliard VBF (Viande Bovine de France)
CARRÉ DE VEAU	Origine France
FILET DE POULET	Origine France
POULET FERMIER	Origine France
ESCALOPE DE POULET	Origine France
NUGGETS DE POULET	Origine UE (Union Européenne)
BACON	Origine France
LARD FUME	Origine France (Salaisons du Cayon / savoie)
DIOTS	Origine France (Savoie)

POISSONS FISH

FILET DE TRUITE	ONCORHYNCHUS MYKISS . PISCICULTEUR PETIT (SAVOIE)
DOS DE JULIENNE	FILET DE JULIENNE-MOLVA-PECHE OCEAN ATLANTIQUE NORD EST
TRUITE GRAVLAX	ONCORHYNCHUS MYKISS - ELEVES EN EAU DE NORVEGE
FILET DE POISSON PANE	COLIN D'ALASKA THERAGRA CHALCOGRAMMA . PECHE OCEAN PACIFIQUE