

LA CARTE DE L'OURS



LE MENU DE L'OURS

La salade d'avocat et pamplemousse au poivre de Sichuan dans une corbeille de pain croustillante
Ceviche de noix de coquilles Saint-Jacques

&

La soupe de betterave rouge et son nuage au raifort

&

Le filet de sandre poêlé et sa sauce à la moutarde de Meaux
Chou frisé à la crème

OU

Le magret de canard et sa sauce à l'orange
Pommes de terre écrasées
Puntarella et carottes glacées

&

Le chariot de fromages d'ici et d'ailleurs

&

La tarte Tatin à l'ananas et mousse à l'ananas
Glace à la noix de coco

Menu 79.-

Menu avec poisson et viande 92.-



LES ENTREES FROIDES

Le saumon mariné et quartiers de pomme au gingembre, sauce à l'aneth et moutarde 21.-

La salade du Vully aux suprêmes et cuisses de caille, sauce au vinaigre balsamique 19.-

La salade de doucette au lard, croûtons et œuf, vinaigrette à la pomme de terre et huile de graines de courge 18.-

Le tataki de bœuf sur un lit de légumes aigre-doux, mousse au wasabi et toast 22.-

La salade verte en corbeille croustillante 9.-

La salade mêlée de l'Ours garnie de raisins et croûtons 12.-

Le steak tartare de bœuf accompagné d'une baguette toastée, raifort frais et salade verte 22.- / 31.-

LES POTAGES

La crème de courge au gingembre et noix de cajou au curry 13.-

Le bouillon de bœuf et sa julienne de viande et légumes 12.-



LES ENTREES CHAUDES

Les noix de coquilles Saint-Jacques sur un risotto à la betterave rouge accompagnées d'un chutney de courge 21.- / 29.-

Le feuilleté fourré au ragoût de champignons 17.- / 25.-

Les escargots de Bourgogne (les 6) 15.-

Le couscous de légumes d'hiver, dip houmous et pain Naan (vegan) 16.- / 24.-

Les pâtes maison au chou frisé et chorizo en sauce à la crème 18.- / 26.-

LES POISSONS



- Le filet de cabillaud poêlé et espuma au raifort, risotto à la betterave rouge et chou vert frit 39.-
- Le filet de truite poché et sa sauce à la moutarde de Meaux, quenelle de semoule et chou frisé à la crème 32.-
- Les filets de perche meunière, pommes nature, riz ou pommes frites 26.- / 35.-
- Les filets de perche frits, pommes nature, riz ou pommes frites 26.- / 35.-
- Les filets de perche meunière au vin blanc, pommes nature, riz ou pommes frites 28.- / 37.-
- La poêlée de crevettes au curry rouge (épicé), légumes asiatiques et riz basmati 38.-

LES VIANDES

- Le suprême de poularde de maïs sur un ragoût de pois chiche au curry vert et légumes asiatiques 32.-
- La tête de veau, sauce ravigote, pommes nature 25.-
- Le filet de bœuf et sa sauce aux truffes, pommes de terre écrasées et légumes d'hiver 54.-
- Le jarret de veau braisé au vin rouge, risotto et légumes-racines d'hiver 37.-
- Le filet mignon de porc et sa sauce à la pomme et cannelle, quenelle de semoule et légumes 39.-

LES FROMAGES

Le chariot de fromages d'ici et d'ailleurs 17.-

LES DESSERTS

Le crumble au mascarpone et oranges marinées au Grand Marnier 13.-

Le parfait glacé au pain d'épices et marrons caramélisés 15.-

La crème brûlée et compote de poire à la cannelle 13.-

Le gâteau au chocolat fourré de confiture de courge à la pomme et mousse au chocolat, glace vanille 17.-

Les pruneaux caramélisés et glace cannelle 12.-

La symphonie de douceurs du pâtissier 16.-

Les crêpes Suzette (minimum 2 personnes et maximum 4 personnes) 18.-

Le café de l'Ours (Irish Coffee au Grand Marnier) 12.-



Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus

PROVENANCE DES PRODUITS

Cabillaud	Islande
Caille	Italie
Canard	France
Coquilles Saint-Jacques	Atlantique Nord
Crevette	Vietnam
Filet de bœuf	Irlande
Perche	Pologne
Porc	Suisse
Poularde	France
Sandre	Estonie
Saumon	Ecosse
Tataki de bœuf	Argentine
Truite	Suisse
Veau	Suisse

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.