

Auberge de l'ours

A black silhouette of a bear walking from left to right, positioned below the title 'Auberge de l'ours'. The bear is walking on a thin, curved line that extends from the left side of the title.

Au fil de notre carte, vous découvrirez des mets entièrement Fait Maison par notre Chef Alain Figuet et son équipe, il porte une attention particulière au choix et à l'origine des produits qu'il utilise et privilégie les produits locaux, en agriculture raisonnée ou en pêche durable.

Pour le choix des vins, nous avons choisi de mettre en avant des viticulteurs locaux et d'ailleurs, mais on porte surtout un point d'honneur à les choisir en Biodynamie, Demeter ou agriculture raisonnée.

L'Auberge de l'ours, c'est aussi et surtout un moment choisi de convivialité, de simplicité et de respect.

Nous nous réjouissons de vous accueillir du lundi au dimanche midi et soir mais aussi pour vos repas d'entreprise, fête de famille, anniversaire...

Bon Appétit !

Apéro !

Planchette de Charcuterie Suisse
24,-

Les Fromages de la Laiterie du Petit Diable
16,-

L'Os à moelle gratiné à l'ail et persil
18,-

Sardines millésimées 2019 « La Perle des Dieux » Maison Joulin
18,-

A Partager ou pas !

Terrine de foie gras de canard mi-cuit Maison, arabica et gel passion
26,-

Velouté de potimarron, écume aux noix, graines torréfiées
14,-

Tartare de daurade royale à la mangue
21,-

Délice du Lac Léman (pêcheur : Eric Jacquier), écume de homard, saladin
d'herbette
24,-

Noix de saint jacques de Dieppe rôties, potimarron en structures, vierge acidulée
25,-

Cromesquis de pieds de cochon, pistou oseille et tomates confites
18,-

Pot O' feu de langoustine au yuzu, légumes fondants
26,-

L'Eau

Féra du Lac Léman (pêcheur : Eric Jacquier), doigts de fée, topinambours fumés,
agrumes et girofle
45,-

Tartare de daurade royale à la mangue, pommes frites Maison
de la Ferme Schwitzgebel à Bex
41,-

La Terre

Ballotine de volaille « Pattes Noires de la Gruyère » aux morilles,
ravioles de chou vert Maison
48,-

Ris de veau rôti au beurre, lentins de chêne, mousseline de pomme de terre
au wasabi, laquage Hoba
48,-

Agneau de 7 heures de la Ferme de Léo Vurlod à La Forclaz,
déclinaison de blettes et siphon de pommes de terre à la fève de tonka
45,-

Saucisse-Purée 2.0
(fabrication Maison à base de porc Suisse)
29,-

Le Burger du Diable
*(steak haché Maison, oignons confits, lard croustillant, fromage de la Ferme du Loup Bio,
sauce Maison, pommes frites Maison de la Ferme Schwitzgebel à Bex)*
29,-

Le Burger du Diable Veggie
*(steak végétal Maison, sauce Tahina, pommes frites Maison
de la Ferme Schwitzgebel à Bex)*
27,-

Menu enfant 18,- (- de 12 ans)

1 boisson au choix

Steak haché Maison pommes frites ou pâtes sauce tomate Maison

1 boule de glace

Origine des viandes et poissons : Canard : France, Bœuf : Suisse, Veau : Suisse, Porc : Suisse,
Saint Jacques : Normandie, Daurade : Grèce, Langoustine : Afrique du sud

Les Desserts

Le Chocolat

(Tartelette moelleuse au chocolat Altara 63 %, glace tonka Maison)

14,-

White Passion

(Streusel cacao, mousse chocolat blanc, ananas et passion)

15,-

Paris-Brest

(Pâte à chou, crème praliné et chouchou)

15,-

Pain Perdu

(Banane, caramel, glace vanille Bourbon)

13,-

La Tarte Maison

(Selon le marché)

8.-

Glaces et Sorbets Maison

(parfums sur demande)

4,50 la boule

Tous nos plats sont réalisés Maison avec des produits de premier choix, frais et sélectionnés par nos producteurs pour leurs qualités organoleptiques.

Nous portons un point d'honneur à ces valeurs qui enrichissent notre métier et qui vous apportent plaisir et satisfaction dans vos assiettes.

La Formule du midi :

Du lundi au vendredi

Plat du jour 23,-

(servi avec une entrée du jour)