

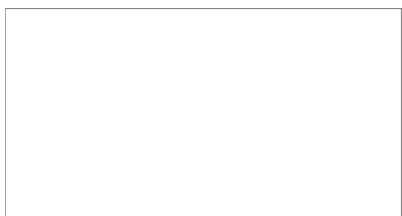
Auberge de l'ours



NOS PARTENAIRES



MAISON
CHAZAL



UL
TRA
MAR
INE
FOOD

Pêcherie
Chablaisienne
Eric Jacquier



Apéro !

Planchette de Charcuterie Suisse
24,-

Les Fromages de la Laiterie du Petit Diable
16,-

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

Croquetas de fondue et saucisson Vaudois IGP
17,-

Terrine de campagne Maison, toast croustillants
18,-

A Partager ou pas !

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

Velouté de potimarron, écume de noix
14,-

Ceviche de bar au citron vert, coriandre et fleurs de montagne
Entrée : 22,- Plat : 41,-

Langoustines rôties, risotto de céleri et beurre katsuobushi
29,-

Fraîcheur du Marché
(prix du jour)

L'Eau

Le Poisson du Lac Léman (pêcheur : Eric Jacquier)
Prix selon Arrivage

Poulpe de Méditerranée rôti, frites de maïs au chorizo et mousseline
de chou à l'huile d'olive, coulis de poivrons
43,-

La Terre

Côte de veau rôtie aux cèpes, gnocchis Maison
54,-

Ris de veau rôti en fricassée, céleri en structure, jus corsé
46,-

Le Plat du Végétarien selon le Marché
29,-

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

La Côte de Bœuf Maturée par nos soins
(Légumes du Marché, pommes frites Maison de la Ferme Schwitzgebel à Bex et beurre de l'Ours)
17,-/100g

Menu enfant 18,- (- de 12 ans)

1 sirop au choix

Steak haché Maison pommes frites ou pâtes sauce tomate Maison

1 boule de glace

Origine des viandes et poissons : Bœuf : Suisse, Veau : Suisse, Porc : Suisse,
Bar : Grèce, Langoustines : Afrique du sud

Les Desserts

La Figue

(Figues fraîches, Financier noisette, crème légère à la bergamote)

15,-

L'Abricot

(Comme une tatin, rôti au poivre timut, gel amande amère, glace verveine)

15,-

Paris-Kerman

(Pâte à chou, crème pistache, pistaches torréfiées)

15,-

Pain Perdu

(Banane, caramel, glace vanille Bourbon Maison)

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)