

Auberge de l'ours



NOS PARTENAIRES



MAISON
CHAZAL



Pêcherie
Chablaisienne
Eric Jacquier



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,-

Croquetas de fondue et saucisson Vaudois IGP

17,-

Artichaut vapeur, vinaigrette acidulée

14,-

A Partager ou pas !

Sérac de la Laiterie, poivrons rouges, olives noires, tomates, fleurs de montagne

17,-

Gaspacho de pastèque, feta, huile de basilic

14,-

Hareng – Pommes à l'huile

15,-

Délice du Lac Léman (Vengeron), écume de homard, saladine d'herbettes

24,-

Fraîcheur du Marché

(une salade composée avec les produits du marché)

Entrée ou Plat (prix du jour)

L'Eau

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

Maigre de Corse rôti, légumes au vert, jus d'une bouillabaisse
43,-

La Terre

Magret de canard rôti entier, asperges vertes au guanciaie, pomme moelleuse
54.- ou 32.-/pers pour 2

Ris de veau rôti en fricassée, chanterelles et pommes grenailles
46,-

Secreto de porc, jus pimenté, pommes dauphines Maison, échalotes confites
39,-

Le Plat du Végétarien selon le Marché
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,-

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 boisson au choix

Steak haché Maison pommes frites ou pâtes sauce tomate Maison

1 boule de glace

Les Desserts

La Fraise

(Fraises, glace Maison romarin, huile d'olive, crumble)

15,-

La Cerise

(Forêt noire revisitée, moelleux chocolat, ganache kirsch chocolat blanc, cerise en gel et fraîche)

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)