

)

# 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's body is integrated into a decorative horizontal line that curves upwards at both ends.

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 !

## A Partager ou Pas !

Pâté en croûte volaille et foie gras Maison, pickles et salade  
18,-

Cassolette d'écrevisses et lard paysan aux asperges vertes du Valais,  
bisque de crustacés  
25,-

Tartare de veau Jersey de la Ferme du Loup au Sépey,  
au citron confit et huile de sauge  
25,-

Os à moelle Bateau rôtis à l'ail et fines herbes  
18,-

Comme un sushi de Sérieole, coriandre, citron vert  
23,-

Foie gras de canard poêlé, écume de châtaignes et balsamique  
26,-

Ravioles Maison de chèvre de la Laiterie du Petit Diable,  
écume de petits pois  
19,-

Planchette de Charcuterie Suisse  
24,-

Les Fromages de la Laiterie du Petit Diable et gelée de pissenlits Maison  
16,-

Notre personnel de salle est à votre service pour tout renseignement concernant vos intolérances ou allergies.

# Les Plats

Dos de Bar de Ligne, artichauts barigoules, beurre monté au yuzu  
52,-

Onglet de Bœuf rôti, jus à l'échalote,  
légumes printaniers  
29,-

Ris de Veau aux morilles, moelleux de pommes de terre  
49,-

Burger du Diable, steak haché Maison, oignons confits, lard fumé  
fromage de la Ferme du Loup « Bio », sauces Maison, pommes country Maison  
au paprika /  
26,-

Burger Végétarien : Steak comme un falafel  
24,-

Fondue moitié-moitié de la Ferme du Loup « Bio »(min 2 pers)  
25,-/pers

Risotto Acquerello aux pleurotes  
25,-

Menu enfant 18,- (- de 12 ans)

1 sirop au choix  
\*\*\*\*

Steak haché Maison pommes country ou pâtes sauce tomate Maison  
\*\*\*\*

1 boule de glace

# Les Desserts

## Baba Cool !

(Baba au rhum , ananas rôti, glace Maison Tonka)

16,-

## La Tarte Maison

8,-

## Le Pain Perdu « banane caramel » et glace Maison vanille

11,-

## Paris-Carpentras

(Pâte à chou, crème légère à la vanille bourbon et fraises Cléry, sorbet fraise maison)

15,-

## Tarte au citron revisitée, gel estragon et sorbet Maison mandarine

14,-

## Nougat glacé d'Antoine, rhubarbe acidulée

14,-

## Nos sorbets arrosés

15,-

## Boule de glace

(Fraise, Citron vert, Chocolat, Vanille, Caramel, Café, Abricot, Poire,)

3,90 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

Entrée + Plat du jour 23,-