

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,-

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, salade d'herbette
24,-

Fraîcheur du Marché
(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, colrave confit au jus, pomme moelleuse
54.- ou à partager 64.- 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 sirop 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,-

L'Abricot du Valais

(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)