



Hostellerie
du Pas de l'Ours

Le menu à emporter

BY FRANCK REYNAUD

Les entrées

Fois gras de canard mariné à l'Armagnac
le kilo Sfr. 220.-

Saumon d'Ecosse fumé et mariné,
aux herbes et agrumes
la portion de 100gr Sfr. 18.-

Potage aux légumes de saison
la portion Sfr. 10.-

Les suites

Plats cuisinés par notre brigade, prêt à réchauffer

Viandes

Suprême de volaille au foie gras
Sfr. 32.-

Poissons

Bar sauvage, daurade royale, turbot, sole
Entier, préparés ou en filet prêt à cuire
prix au kg (cours du jour)

Gambas pochées au curry doux et riz vénéré
Sfr.30.-



Hostellerie
du Pas de l'Ours

Le menu à emporter

BY FRANCK REYNAUD

Garnitures

Pâtes fraîches "maison" (à cuire")
sauce tomate, basilic
la portion Sfr. 15.-

Purée de pomme de terre
au beurre demi-sel et crème de gruyère
la portion Sfr. 15.-

Barigoule de légumes de saison
les 100g Sfr. 15.-

Sauce vièrge (poisson)
Sfr. 12.-

Pain

Pain maison
Sfr. 6.- par pièce

Desserts

Gâteau et entremets d'anniversaire
"parfum à convenir"
la portion Sfr. 10.- (minimum 4 portions)

Minestrone de fruits de saison
à la vanille de Tahiti
la portion Sfr. 15.-

Mousse au chocolat noir "70%"
Sfr. 12.- (minimum 4 portions)

Goûters et mignardises

Cake au citron
400g la portion Sfr. 10.-

Devis sur demande
Réservation minimum 24 heures à l'avance
Tél: 027 485 93 33 - Fax 027 485 93 34 -
paselours@bluewin.ch