

La Carte du Bistrot des Ours à l'emporter

Les Entrées

 *Cœur de sucrine aux herbettes et
Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »*
Sfr. 18.-

*Vinaigrette d'haricots verts, pois chiche et
Sot-l'y-laisse croustillants aux pignons grillés*
Sfr. 22.-

*Tartare de Féra du Lac de Morat
Petits pois et radis roses*
Sfr. 25.-

*Ceviche de gambas, jeunes pousses et chlorophylle
Foccacia de pomme de terre et caviar de Courgettes grillées*
Sfr. 26.-

*Ravioles de poissons d'eau douce et bisque d'écrevisses à
l'Herbe des Dragons et gingembre*
Sfr. 24.

Les Suites

*Dos de maigre sauvage braisé au jus de fenouil,
Pommes nouvelles à la Méditerranéenne*
Sfr. 43.-

*Côte de veau du Pays « Dry aged » à la moutarde de
Fruits rouges, Parmesane d'aubergines*
Sfr. 51.-

*Suprême de Pintadeau poché et rôti aux
Herbes et fleurs de montagne, polenta et carotte fumée*
Sfr. 42.-

*Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri,
Condiment échalotte, frites fraîches "Maison" au sel d'épices.*
Sfr. 47.-

 *Casarecce fraîches Maison sautées aux tomates cherry,
Pesto de courgettes grillées et mozzarella di Buffala*
Sfr. 33.-

La Carte du Bistrot des Ours à l'emporter

En Accompagnement

 *Cassolette de légumes de saison à huile d'olive
Fleur de sel et ciboulette
Sfr.14.-*

 *Frites fraîches "Maison"
Sfr. 13.-*

Enfants (– de 12 ans)

*Blanc de poulet fermier poché, rôti, frites fraîches
Sfr. 22.-*

*Filet de poisson (selon arrivage),
Braisé au jus de barigoule citronné
Sfr. 22.-*

Fromage

*Notre sélection de fromages du Pays,
Confiture des Vieux Garçons et crackers
Sfr. 15.-*

Les Desserts

*Petit gâteau « chaud-colat »,
Chantilly aux bourgeons de sapin et sorbet cacao
Sfr. 16.-*

*Cocktail glacé "Abricotine",
Poivre sauvage d'Assam
Sfr. 15.-*

*Panna cotta Verveine odorante,
Fraises et rhubarbe
Sfr. 15.-*

*Sorbets et glaces "Maison" du moment
Sfr. 5.- le pot*