



Hostellerie
du Pas de l'Ours

SOUCIEUX D'APPORTER UN SERVICE PERSONNALISÉ, NOUS
AVONS PRÉFÉRÉ OFFRIR UN PETIT-DÉJEUNER « MAISON »
SOUS FORME DE BUFFET PRIVATIF.

LE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

BOISSON CHAUDE, JUS DE FRUITS FRAIS ORANGE OU
PAMPLEMOUSSE, SÉLECTION DE PAINS ET
VIENNOISERIES « MAISON » CONFITURES « MAISON »
COMPOTES, MUESLI, SALADE DE FRUITS ET YAOURT
ET

AU CHOIX, UNE SUGGESTION DU CHEF PAR PERSONNES

**LE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL PAR FRANCK
REYNAUD EST AU TARIF DE SFR. 39.- PAR PERSONNE**

LE PETIT DÉJEUNER "DES OURS"

BOISSON CHAUDE, JUS DE FRUITS FRAIS ORANGE OU
PAMPLEMOUSSE, SÉLECTION DE PAINS ET
VIENNOISERIES « MAISON » CONFITURES « MAISON »
COMPOTES, MUESLI, SALADE DE FRUITS ET YAOURT
ET

AU CHOIX, 3 SUGGESTIONS DU CHEF PAR PERSONNES

**LE PETIT DÉJEUNER "DES OURS" PAR FRANCK REYNAUD
EST AU TARIF DE SFR. 58.- PAR PERSONNE**

OU

COMPOSEZ VOTRE PETIT DÉJEUNER "À LA CARTE"

*QUOI DE MIEUX POUR COMMENCER UNE JOURNÉE, QU'UN PETIT DÉJEUNER DE QUALITÉ FACE AUX
SOMMETS DES ALPES SUISSES*



RELAIS &
CHÂTEAUX

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉS / COFFEES

RISTRETTO, ESPRESSO, CHF. 6.-
CAFÉ, AMÉRICAIN CHF. 8.-
CAPPUCCINO, LATTE CHF. 8.-
ALTERNATIVE LAIT : SOJA, AMANDE, AVOINE, COCO
ALTERNATIVE MILK : SOYA, ALMOND, OAT, COCO

CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE CHF. 9.-

THÉS & INFUSIONS DAMMANN / TEAS & HERBAL TEAS CHF. 10.-

THÉ NOIR/BLACK TEA
ENGLISH BREAKFAST
EARL GREY YIN ZHEN - BERGAMOTE
DARJEELING INDE
CEYLAN O.P.
SMOKEY LAPSANG

THÉ VERT / GREEN TEA CHF. 10.-

SENCHA FUKUYU – JAPON
GUNPOWDER – CHINE
SOLEIL VERT - AROMATISÉ À L'HUILE ESSENTIELLE
D'ORANGE SANGUINE
JASMIN
THÉ VERT À LA MENTHE FRAICHE / GREEN TEA WITH FRESH MINT

THE BLANC / WHITE TEA CHF. 10.-

PASSION FLEURS- PÉTALES DE FLEUR, ROSE,
ABRICOT ET FRUIT DE LA PASSION

INFUSION / HERBAL TEA CHF. 10.-

CAMOMILLE
TILLEUL MENTHE POIVRÉE
VERVEINE
CITRONNELLE
MENTHE FRAÎCHE / FRESH MINT
ROOIBOS CITRUS
CARCADET NUIT D'ÉTÉ – FLEURS D'HIBISCUS,
POMME, ÉCORCES CYNORRHODON, FRAMBOISE, FRAISE

JUS DE FRUITS / FRUITS JUICES CHF. 8.-

POMME, ABRICOT, POIRE, CANNEBERGE, FRAISE, ANANAS /
APPLE, ABRICOT, PEAR, CRANBERRY, STRAWBERRY, PINEAPPLE

JUS DE FRUITS FRAIS / FRESH PRESSED JUICES CHF. 9.-

ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON / ORANGE, GRAPEFRUIT,
LEMON

LA JOURNÉE NE FAIT QUE COMMENCER / BE EXTRA CHF. 25.-

COUPE DE CHAMPAGNE / GLASS OF CHAMPAGNE

LES SUGGESTIONS DU CHEF

DOUCEUR/ SWEET DISHES

PANCAKES

CHF. 12.-

CHOIX D'ŒUFS / CHOICES OF EGGS

ŒUFS AU PLAT / FRIED

CHF. 17.-

ŒUFS BROUILLÉS / SCRAMBLED EGGS

CHF. 17.-

OMELETTE / OMELETTE

CHF. 17.-

ŒUF À LA COQUE / BOILED

CHF. 7.-

ŒUFS POCHÉS / POACHED

CHF. 13.-

ACCOMPAGNÉ DE GARNITURES DE SAISON WITH SEASONAL GARNISH SELECTION

CHF. 2.-

BACON / BACON

FROMAGE / CHEESE

FINES HERBES / FRESH HERBS

CHAMPIGNONS / MUSHROOMS

SAUMON MARINÉ MAISON / MARINATED SALMON

CHF. 16.-

SAUCISSES DE VEAU ET PORC / VEAL AND PORC SAUSAGES

CHF. 16.-

ASSIETTE DE JAMBON / HAM

CHF. 16.-

ASSIETTE DE BACON / BACON

CHF. 16.-

ASSIETTE DE CHARCUTERIE / COLD CUTS

CHF. 16.-

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE / CURED MEAT FROM THE VALAIS

CHF. 21.-

ASSIETTE DE FROMAGES / SOFT AND MATURED CHEESES

CHF. 17.-

LE PETIT DÉJEUNER EST SERVI TOUS LES JOURS DE 7H30 À 10H00 (SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ)