



Hostellerie
du Pas de l'Ours

Menu à l'emporter

PAR FRANCK REYNAUD

Les entrées

Foie gras mariné à l'Armagnac

Le kilo Sfr. 250.-

Saumon d'Ecosse fumé et mariné aux
herbettes et agrumes

la portion de 100gr Sfr. 21.-

Potage de légumes de saison

la portion Sfr. 14.-

Les Suites

Plats cuisinés par notre brigade, prêt à réchauffer

————— Viandes —————

Suprême de volaille au foie gras

Sfr. 39.-

————— Poissons —————

Bar sauvage, daurade royale, turbot, sole

Entier, préparés ou en filet

Prix au kilo (cours du jour)

Gambas pochées au curry doux et riz vénéré

Sfr.36.-



Hostellerie
du Pas de l'Ours

Menu à l'emporter

PAR FRANCK REYNAUD

Garnitures

pâtes fraîches maison (à cuire)

la portion Sfr. 17.-

Purée de pomme de terre
au beurre demi-sel et crème de gruyère

la portion Sfr. 17.-

Barigoule de légumes de saison

les 100g Sfr. 17.-

Sauce vièrge

Sfr. 12.-

Le Pain

Pain "Maison"
Sfr. 6.- le pièce

Les desserts

Gâteaux et entremets d'anniversaire
"parfum à convenir"

la portion Sfr. 12.- (minimum 4 portions)

Minestrone de fruits de saison
à la vanille de Tahiti

la portion Sfr. 17.-

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

Snacks

Cake au citron

la portion de 400g Sfr. 14.-

Devis sur demande

Reservation minimum 24 heures à l'avance

Tel: 027 485 93 33 - Fax 027 485 93 34 -

pasdelours@bluewin.ch