

Le Bistrot des Ours vous propose

*Menu « affaire » des Ours,
Servi le midi sauf le week-end*

Entrée, suite et dessert

Sfr. 40.—

Ou

2 plats Sfr. 35.—

La Carte

Les Entrées

***Carpaccio de bœuf « mi-cuit »
au pesto de roquette sauvage
rebibes de fromage d'alpage***

Beef carpaccio «half-cooked »

with wild rocket pesto rebibes alpine cheese

Sfr 33.—

***Pan Bagna de langoustines,
salade de courgettes violon
à l'huile d'olive extra vierge***

*Pan Bagna of scampi, zucchini violin salad
with extra virgin oil*

Sfr 37. —

***« Boîte » de thon Yellow fin “été 2017”
à l'escabèche de fruits rouges***

« Box » of tuna yellow fin “summer 2017”

with escabèche of red fruits

Sfr. 29. —

***Cœur de sucrine aux herbettes et graines de céréales
torréfiées, vinaigrette « Esthi »***

*Hearth of laituces salad with herbettes
and roasted cereals, salad dressing «Eshti»*

Sfr. 19. —

***Caponata d'aubergines aux olives
et origan du jardin,
oeuf fermier***

aux graines de quinoa croustillantes

*Caponata of egg-plant with olives and oregano
of the garden*

Farmer egg to seeds of crusty quinoa

Sfr. 26. —

Les Suites

***Rascasse braisée à la bouillabaisse,
nectar de « bouille » vierge de tomates arlequins***

Braised sea bream with barigoule juice,

« bouille » nectar virgin Harlequins tomatoes

Sfr. 47.—

***Filet de bœuf du Pays, moëlle et fleurs de sel,
sauce chimichuri,
frites aux aromates***

*Beef fillet of the country, marrow and salt flowers,
chimichuri sauce, french fries with spices*

Sfr. 52.—

***Confit d'agneau du Pays aux épices de montagne,
polenta au citron et aromates***

*Lamb confit of the country with mountain spices,
lemon polenta and herbs*

Sfr. 45.—

***Pintadeau fermier fumé au barbecue,
jus corsé au verjus, chanterelles,
févettes et gnocchi au curry doux***

*Farmed guinea fowl, barbecue smoked,
full-bodied juice with verjus,*

chanterelles, little beans

and gnocchi with sweet curry

Sfr. 45.—

***Cocotte de légumes d'été au beurre
ou huile d'olive extra vierge,
Fleur de sel et ciboulette***

*« Cocotte » of summer vegetables with butter or olive oil,
fleur de sel and chives*

Sfr.15.—

Frites fraîches « Maison »

Homemade fresh french fries

Sfr.15.—



Le Bistrot des Ours vous propose

*Menu « affaire » des Ours,
Servi le midi sauf le week-end*

*Entrée, suite et dessert
Sfr. 40.—*

*Ou
2 plats Sfr. 35.—*

La Carte

Les Fromages

Les tommes d'alpage affinées, confiture des vieux garçons

*Matured mountain pasture tomme, "vieux garçon jam
Sfr. 15. —*

Les Desserts

*Soufflé glacé au génépi, croustille cacao et crémeux chocolat-
Cardamone*

*Frozen soufflé with genepi, cacao and creamy chocolate chips-
Cardamons scented
Sfr. 18. —*

*Tiramisu à la crème de Gruyère et framboises
Tiramisu with a cream of Gruyère and raspberry
Sfr. 18. —*

*Cocktail glacé alcoolisé, « l'abricot ginger fizz »
Alcoholic frozen cocktail « l'abricot ginger fizz »
Sfr. 18. —*

*Sorbet framboise à la « framboisine »
Raspberry sorbet « framboisine »
Sfr. 18. —*

