

Les Entrées

**Rilette de Poulet rôti,
compote d'oignons au vinaigre de coing**
Sfr. 18.—

**Oeuf “parfait” à la crème de morilles,
ails des ours et asperges vertes de Cavaillon**
Sfr. 22.—

**Truite des fjords marinée “Gravlax” ;
salpicon Waldorf “*pomme verte, céleri et noix*”**
Sfr. 22.—

**Bouillon de poule façon “Thai”
“*coriandre, nouille de riz,
légumes croquants, piment*”**
Sfr. 12.—

**Bouquet de salade aux céréales,
vinaigrette « ESTHI »**
Sfr. 12.—

Spécial Enfants

**Chicken Nuggets « maison »,
Pommes de terre « rôtissoire »**
Sfr. 18.—

**Sur commande tous nos plats
peuvent être commandés
« à l'emporter »
-15% du tarif à la carte**

Les Suites

**½ Poulet fermier Suisse de St Gall
aux épices des ours et herbes bio**
Sfr. 34.—, le demi

Filet de boeuf Suisse
Sfr. 45.— “200gr”

Coquelet de luxe au foie gras (30mn)
Sfr. 40.—

**Coquelet nature
aux épices des ours et herbes bio (30mn)**
Sfr. 30.—
(entier : 500gr environ)

Cocotte d'agneau façon « orientale » :
(*citron confit, raz el hanout amandes grillées et légumes du temps*)
Sfr. 36.—

Tous nos plats sont accompagnés,
de pommes de terre rôtissoire cuites sous la broche

Les garnitures

Pommes de terre « rôtissoire » cuites sous la broche Sfr. 5.—
Mesclun de salade vinaigrette « ESTHI » Sfr. 5.—
Légumes de saison « Vapeur » Sfr. 5.—

Sauces au choix :

- Chimichurri
(*herbes fraîches, piment, oignons, ail, huile d'olive*)
- Moutarde d'abricot
- Faro (*tomate, oignons, ail, piment*)

Les Desserts

La tarte au citron meringué “explosée et givrée”
Sfr. 12.—

Crème caramel “tradition”
Sfr. 12.—

Tarte “chaud-colat”,
et glace vanille
Sfr. 15.—

Sorbet poire arrosé “Williamine” Morand
Sfr. 12.—

Sorbet abricot arrosé “Abricotine” Morand
Sfr. 12.—

Glaces et sorbets artisanaux
Sfr. 5.— la boule

Franck Reynaud propose à l'Hostellerie du Pas de l'Ours
Une carte de service traiteur
Pour vos repas à la maison

Commande & Réservation pasdelours@bluewin.ch tél. 027-485-9333

**LA BROCHE DES OURS TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE
COMMANDESA L'EMPORTER -15% SUR LE TARIF A LA CARTE**

Spécialités à la Broche **à commander minimum 24h à l'avance**

Gigot d'agneau du Pays
clouté à l'ail et moutarde de thym
(pour 4 personnes)
Sfr. 35.—par personne

Poulet pattes bleues de Bresse aux épices bio du pays
(de 2 à 4 personnes)
Sfr. 45.—par personne

Canette des Challans massée au calvalais
(de 2 à 4 personnes) Sfr. 35.—par personne

Pigeon des Deux Sèvres au foie gras « à la tartine »
Sfr. 55.—

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées
(pour 2 personnes, 900grs)
Sfr. 55.—par personne

Pintadeau fermier de Bresse aux figues sèches
(pour 2 personnes, 1,2 kg)
Sfr. 47.—par personne

Lapin à la moutarde
(pour 2 personnes)
Sfr. 37.—par personne

Tous nos plats sont accompagnés,
de pommes de terre rôti-soire cuites sous la broche