

Les Entrées

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

**Oeuf "parfait" façon "grand-mère",
oignons, lardons et champignons**
Sfr. 18.—

**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”
Sfr. 12.—

Sorbet abricot arrosé “Abricotine”
Sfr. 12.—

Glaces et sorbets artisanaux
Sfr. 5.— la boule

Les fêtes de fin d'année en famille

Franck Reynaud propose à l'Hostellerie du Pas de l'Ours
Une carte de service traiteur
Pour célébrer 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 sous la broche