



**La Broche des Ours**

# La Carte

## Les Entrées

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

**Rillette de Poulet rôti à la provençale,  
compote de poivrons**  
Sfr. 18.—

**Buffala et petites tomates multicolores  
au basilic**  
Sfr. 18.—

**Tartine de sérac de Corbyre aux herbettes,  
jambon cru du Valais,  
cocktail de melon et pastèque à l'absinthe**  
Sfr. 23.—

**Gambas, olive et feta aux épices,  
gaspacho de concombre "fraîcheur"**  
Sfr. 23.—

## 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**  
Sfr. 40.—

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

**Epaule d'agneau du Pays (pour 2 personnes)  
rôtie façon « orientale » :**  
*"citron confit, raz el hanout et amandes grillées"*  
Sfr. 34.—par pers

*Tous nos plats sont accompagnés de pommes  
de terre « rôtissoire » cuites sous les volailles*

## Les garnitures

**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, oignon, ail, piment)

**La broche des Ours Sàrl**  
**Rte des Sommets de Crans 5**  
**3963 Crans-Montana**  
**Tél. 027 481 24 43**



**La Broche des Ours**

## **Les Autres Spécialités**

**A commander minimum 24h à l'avance**

“Ceci afin d'éviter votre attente,  
car la cuisson à la broche est une cuisson lente”

### **Les Desserts**

**La tarte au citron meringué “explosée et givrée”  
et framboises fraîches**

Sfr. 14.—

**Panna cotta aux fruits de saison**

Sfr. 12.—

**Tarte fondante chocolat “noir”,  
glace vanille**

Sfr. 15.—

**Sorbet abricot arrosé “Abricotine”**

Sfr. 12.—

**Glaces et sorbets artisanaux**

Sfr. 5.— la boule

**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 calvais  
(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

**Tous nos plats peuvent être  
commandés  
« à l'emporter »,  
-15% du tarif à la carte**

**La Broche des Ours Sàrl  
Rte des Sommets de Crans 5  
3963 Crans-Montana  
Tél. 027 481 24 43**