



La Carte

Les Entrées

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

**Oeuf "parfait",
aux morilles et asperges**
Sfr. 22.—

**Saumon d'Ecosse façon "gravlax"
aux jeunes primeurs**
Sfr. 22.—

Œufs fermiers « Mimosa »
Sfr. 18.—

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

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

Les Suites

**½ Poulet fermier Suisse de St Gall
aux épices des ours et herbes bio**
Sfr. 29.—, le demi

Filet de boeuf Suisse
Sfr. 40.— "200gr"

Coquelet de luxe au foie gras (30mn)
Sfr. 35.—

**Coquelet nature
aux épices des ours et herbes bio (30mn)**
Sfr. 25.—
(entier : 500gr environ)

**Epaule d'agneau du Pays (pour 2 personnes)
rôtie façon « orientale » :**
(citron confit, raz el hanout et amandes grillées)
Sfr. 29.—par personne

Les garnitures

Pommes de terre « rôtissoire »
cuites sous les volailles 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, oignon, ail, piment)



La Broche des Ours

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

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

Gigot d'agneau du Pays
clouté à l'ail et moutarde de thym
(pour 4 personnes)
Sfr. 30.—par personne

Poulet pattes bleues de Bresse aux épices bio du
pays
(de 2 à 4 personnes)
Sfr. 40.—par personne

Canette des Challans massée au calvalais
(de 2 à 4 personnes) Sfr. 30.—par personne

Pigeon des Deux Sèvres au foie gras « à la tartine »
Sfr. 50.—

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées
(pour 2 personnes, 900grs)
Sfr. 50.—par personne

Pintadeau fermier de Bresse aux figues sèches
(pour 2 personnes, 1,2 kg)
Sfr. 42.—par personne

Lapin à la moutarde
(pour 2 personnes)
Sfr. 32.—par personne

Les Desserts

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

Panna cotta aux fruits de saison
Sfr. 12.—

Petit gâteau “chaud-colat”,
crème au thé Earl Grey et glace spéculos
Sfr. 15.—

Sorbet poire arrosé “Williamine”
Sfr. 12.—

Sorbet abricot arrosé “Abricotine”
Sfr. 12.—

Glaces et sorbets artisanaux
Sfr. 5.— la boule

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

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