



Hostellerie
du Pas de l'Ours

La carte du Bistrot à Emporter

BY FRANCK REYNAUD

Les Entrées

**Cœur de sucrine aux
herbettes et graines de céréales torrèfiées,**

Vinaigrette « Esthi »

«Sucrine» lettuce heart with herbs and
Roasted cereals seeds

Sfr. 20.-

**Terrine de foie gras de canard,
Racines rouges et condiments coing**

Duck Duck foie gras terrine, red roots and
Quince condiments

Sfr. 29.-

**Velouté “Parmentier” aux topinambours,
Amandes grillées et copeaux de viande séchée**

Velouté

“Parmentier” with Jerusalem artichokes,
Roasted almonds and dried meat shavings

Sfr. 22.-

**Saumon des Grisons mariné et
Carpaccio de céleri pomme aux agrumes**

Marinated Grisons salmon and
Celery apple carpaccio
with citrus fruits

Sfr. 27.-

**Vinaigrette d’artichaut, pousses d’épinard
et lentilles Beluga**

Artichoke vinaigrette, spinach leaves
and Beluga lenses

Sfr. 24.-

Les Suites

**Filet de bœuf du Pays
sauce Chimichurri,
Frites fraîches “Maison”
au sel d’épices**

Country Beef filet with Chimichurri sauce and
French fries

Sfr. 55.-

**Filet de cabillaud façon Milanaise et
Brandade à l’huile vierge**

Cod fish Milanaise style and
Virgin oil brandad

Sfr. 42.-

**Suprême de poulet fermier et
Foie gras rôti aux épices orientales,
Endives braisées à la grenade**

Farm chicken supreme
and roast foie gras with oriental spices
Braised endives, granada

Sfr. 45.-

**Daube d’agneau de Damien Jannerat en
ravioli ouvert**

Lamb stew of Damien Jannerat, open ravioli
style

Sfr. 44.-

**Côte de veau du Pays rôti aux
aromates,
Nectar de balsamico,
carotte à la provençale et sa garniture**

Veal chop roasted with herbs,
Balsamic vinegar nectar, Provençal carrot and its garnish

Sfr. 55.-





Hostellerie
du Pas de l'Ours

La carte du Bistrot à Emporter

BY FRANCK REYNAUD

En Accompagnement

**Cassolette de légumes de
saison au beurre ou à huile d'olive
Fleur de sel et ciboulette**

Seasonal vegetable casserole in butter or olive oil
Fleur de sel and chives

Sfr. 15.-

Enfants (– de 12 ans)

**Blanc de poulet fermier
poché, rôti, petites pommes de terre**

Roast farm chicken filet,
small potatoes

Sfr. 25.-

**Filet de poisson (selon
arrivage),**

**Braisé au jus de barigoule
citronné**

Filet of fresh fish (of the day)
Braised with lemon barigoule juice

Sfr. 25.-

**Fromage
Notre sélection de fromage du Pays**

Our selection of
cheeses from Switzerland

Sfr. 15.-

Les Desserts

**Pommes confites au sucre complet,
Pain d'épices et
Frappé glacé leckerli**

Candied apple, ginger bread and
Ice cream shake leckerli

Sfr. 15.-

**Cocktail arrosé "Retour des îles"
Rhum arrangé et fruits exotiques**

"Return of the Islands" cocktail
Arranged rum and exotic fruits

Sfr. 18.-

**"Paris-Montana" au chocolat, noisettes et chocolat
glacé**

Parfum d'agrumes

"Paris-Montana" with chocolate,
hazelnuts and iced chocolate, Citrus scent

Sfr. 18.-

Sorbets et glaces "Maison" du moment

"Home-made" sorbets and ice-creams

Sfr. 5.50.- le pot

-15% sur la Carte pour Emporter