



Hostellerie
du Pas de l'Ours

La carte du Bistrot à Emporter

BY FRANCK REYNAUD

Les Entrées

**Coeur de sucrine aux herbettes et
Graines de céréales torréfiées. Vinaigrette « Esthi »**
«Sucrine» lettuce heart with herbs and
Roasted cereals seeds
Sfr. 20.-

**Vinaigrette d'asperges vertes de Cavaillon aux
pomelos
et Crumble de Tomme de la Ferme de Trontières**
Green asparagus salad, with pomelo,
cheese crumble from the Trontièresfarm
Sfr. 25.-

**Velouté "Parmentier" aux petits pois, fèves,
pistaches grillées et viande séchée**
Velouté "Parmentier" with dried meat shavings
Sfr. 23.-

**Saumon des Grisons mariné et
Carpaccio de céleri pomme aux agrumes**
Marinated Grisons salmon and
Celery apple carpaccio with citrus fruits
Sfr. 27.-

**Terrine de foie gras de canard,
Racines rouges et condiments coing**
Duck foie gras terrine, red roots and
Quince condiments
Sfr. 29.-

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.-

**Dos de cabillaud aux artichauts,
brandade à l'huile d'olive extra vierge**
Cod fish with artichokes 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 printanière de Damien Jannerat
aux morilles en ravioli ouvert**
Spring Lamb stew of Damien Jannerat with morels, open
ravioli style
Sfr. 48.-

**Côte de veau du Pays rôti aux aromates,
Nectar de balsamico,
carottes à la provençale et risotto au parmesan**
Veal chop roasted with herbs, Balsamic vinegar nectar,
Provencal carrot and parmesan risotto
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, frites fraîches "Maison"**

Roast farm chicken filet,
French fries

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