



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 torrifiées,**

Vinaigrette « Esthi »

”Sucrine” lettuce heart with herbs and
Roasted cereals seeds

“Esthi” vinaigrette

Sfr. 20.-

**Oeuf mollet de la Ferme d'Icogne,
Quinoa et ratatouille**

Soft-boiled egg from the Ferme d'Icogne,

Quinoa and ratatouille

Sfr. 24.-

**Féra du Lac de Morat au sel et fumé,
Gaspacco aux herbes anisées**

Lake Morat smoked fera with salt,

Gaspacco with aniseed herbs

Sfr. 26.-

**Sérac d'alpage, haricots verts, tomates,
Lard sec et herbes de montagne**

Alpine serac, green beans, tomatoes,

Dry bacon and mountain herbs

Sfr. 24.-

**Gambas à l'escabèche d'épices,
Riz vénéré**

Prawns with spicy escabeche,

Venere rice

Sfr. 30.-

Les Suites

Filet de bar rôti « Méditerranéenne »

Roasted fillet of sea bass “Méditerranéenne”

Sfr. 50.-

Côte de veau, chanterelles et

Œil-de-Perdrix

Veal chop, chanterelles and

Œil-de-Perdrix

Sfr. 55.-

Pressé d'agneau Valaisan de Damien Jeannerat,

Tomate confite et

Frégola sarda

Pressed lamb from Valais by Damien Jeannerat,

Tomato confit and sarda Frégola

Sfr. 48.-

Filet de bœuf du Pays sauce Chimichurri,

Condiment échalotte

Frites fraîches “Maison” au sel d'épices

Country beef filet with Chimichurri sauce

Shallot condiment and French fries

Sfr. 55.-



RELAIS &
CHATEAUX



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 l'huile d'olive

Fleur de sel et ciboulette

Cassolette of seasonal vegetables

With butter or olive oil

Fleur de sel and chives

Sfr. 15.-

Frites fraîches "Maison" au sel d'épices

French fries with spicy salt

Sfr. 15.-

Croquettes de pomme de terre au serpolet et romarin

Potato croquettes with wild thyme and rosemary

Sfr. 15.-

Enfants (– de 12 ans)

Blanc de poulet fermier poché, rôti,

frites fraîches

Poached farm chicken breast, roasted,

fresh French fries

Sfr. 25.-

Filet de poisson (selon arrivage),

Braisé au jus de barigoule citronné

Fish fillet of the day,

Braised with lemon juice of barigoule

Sfr. 25.-

Fromage

Notre sélection de fromages du Pays

Our selection of local cheeses

Sfr. 16.-

Les Desserts

Fraises, crème ivoire, huile d'olive et

Basilic

Strawberries, ivory cream, olive oil and

Basil

Sfr. 17.-

Chocolat glacé, lait de sapin

Iced chocolate, fir tree milk

Sfr. 17.-

Cocktail "Granita" alcoolisé aux framboises

"Granita" cocktail with raspberries

Sfr. 17.-

Sorbets et glaces "Maison" du moment

Sorbets and "Homemade" ice creams of the
moment

Sfr. 6.- le pot

