

NOS ENTRÉES ET SALADES

-Foie gras de canard du sud-ouest (IGP) mi-cuit maison 18,50€

Toasts grillés et son chutney de myrtilles.

Verre de vin moelleux « Pakhus »

6,50€

Vin de Savoie by Philippe Ravier En suggestion avec le foie gras

-Truite fumée « par nos soins », salade croquante 12,50€

-Cœur de burrata « stracciatella », 12,00€
tomates et pesto de basilic maison

-Gaspacho de tomates et son île flottante au basilic 10,00€

	<u>entrée</u>	<u>salade repas</u>
-Chicken César salade	13€	18€
-Salade mixte et ses boulettes de riz Façon thai , sweet chili sauce	13€	18€

NOS PLATS

-Tataki de bœuf et garniture du moment 24,50€
« mariné sauce soja, gingembre, sésame... »

-Magret de canard du sud ouest « IGP » 26,50€
suprême d'agrumes, poivre du timut et garniture du moment

-Panang curry au poulet et riz basmati 23,00€

-T-bone de veau sauce au bleu de bonneval 26,00€
et garniture du moment

-Burger raclette de l'Ours Blanc, frites maison 19,50€

-Green burger mountain « steak végétarien » 20,50€
avec fromage de raclette, frites maison

-Tartare de thon, avocat, basilic, parmesan... 23,50€
frites maison

-Tartare de bœuf charolais 21,00€
« au couteau » frites maison

Nos viandes sont servies avec leurs garnitures du moment
(non modifiable)

-Supplément Frites: 4,50€

-Supplément Salade verte: 3,50€