

## Entrées

Foie gras de canard maison, pain toasté 12€

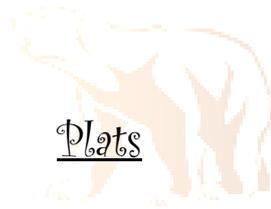
Salmon mariné maison croustillant de pomme de terre, fromage blanc au concombre et aneth, 10€

Carpaccio de bœuf pesto, roquette, parmesan 8€

Tomates cerise marinées, fine tranche de mozzarella, basilic, huile d'olive bio, réduction de vinaigre balsamique, roquette 8€

Crevettes marinées au citron yuzu, guacamole épicé, chips de légumes 10€

Salade gourmande espagnol (crevette, saumon gravlax, poivrons confit, chorizo, huile safran) 12 €



## Plats

Escalopes de veau à la crème 18€

Cordon bleu de veaux 18€

Rognon de veau entier ou émincé flambé au cognac sauce moutarde à l'ancienne 18€

Pièce du bouché « vintage séché 21 jours » sauce au poivre 18€

Filet de rouget, risotto croustillant, ratatouille sauce au Ricard 18€

Burger français (brie, mayonnaise, salade, tomate, oignon frit) 16€

Magret de canard rôti, sauce miel et fève de tonka 18€

Calamar flambé au pastis, tomate cerise, échalote, ail, persil, 18€

Linguine au pesto 18€

Tartare de bœuf frites salade 17€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais et frites, la carte est susceptible de changer selon l'arrivage

## Desserts :

Cigare au chocolat, sorbet mojito 7€

Vacherin exotique revisité (meringue, mangue et ananas frais, chantilly,

sorbet coco et mangue coulis de fruits rouge) 7€

Café gourmand 7,5€

Mille-feuille aux fraises façon « l'ours blanc » 7€

L'OURS BLANC  
CUISSINE MODERNE

Dame blanche « glace vanille, chantilly, chocolat chaud » 6€

Fondant au chocolat sorbet coco 7€

Profiterole XXL (glace vanille, chantilly, chocolat chaud) 6€

Irish coffee 7€