

NOS ENTRÉES ET SALADES

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

Toasts grillés et son chutney aux 3 oignons.

Verre de vin moelleux « Pakhus »

6,50€

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

-Tataki de thon, sauce soja et agrumes 14,00€

-Spring rolls végétarien et sweet chili sauce 12,00€

-Gaspacho de tomates et légumes croquants 10,00€

	<u>entrée</u>	<u>salade repas</u>
-Chicken César salade	13€	18€
-Cœur de burrata « stracciatella », tomates et pesto de basilic maison	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€
sauce au miel, romarin, citron et garniture du moment

-Pulled beef « éfiloché de bœuf » cuisson basse température 25,00€
et garniture du moment

-T-bone de veau sauce au bleu de bonneval 26,50€
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€