



LA PART DES OURS

Entrée

Œuf mimosa chimichurri	5 €
Patatas bravas	5 €
Velouté de butternut	6 €
Pimientos del Piquillo à la brandade	8 €
Saumon gravelax	10 €

Plat

Plats faits maison	Curry de légumes	14 €
Produits frais	Bœuf bourguignon avec purée maison	16 €
Provenance France	Burger des ours (bœuf français cuit 7h à basse température)	18 €
privilégiée	Burger des poulettes	17 €
	Penne au poulet, champignons et Moliterno truffé	18 €
	Poisson du jour rôti accompagné de riz, légumes, et sauce vierge	20 €

Vins de propriété
Au Verre, Pichets,
Bouteille, Magnum

Dessert

Assiette de fromage	10 €
Panna cotta à la verveine et passion	7 €
Crème brûlée vanille et liqueur de poire	7 €
Moelleux au chocolat et son caramel grand-mère	7 €

Bières artisanales

Sélection de
spiritueux
artisanaux

Menu enfant

Poulet et purée maison	10 €
Mousse au chocolat	
Sirop à l'eau	

Suggestions de vins

	Verre	Bouteille
Les Bulles		
- Crémant de Loire, Domaine des Closiers	5 €	30 €
- Champagne Alberic Duvat	9 €	58 €
Les Blancs		
- Saumur, Domaine des Closiers	5 €	28 €
- AOC Alsace, Henri Kieffer	7 €	40 €
Les Rouges		
- Saint Nicolas de Bourgueil, P&A Lorieux, Cuvée l'expression	5,5 €	30 €
- Cairanne AOP, Domaine Marcel Richaud		55 €
- Corbières (bio), Château de Caraguilhes, Les Gourgoules	7 €	35 €
- Corbières (bio), Domaine Maxime Magnon, Campagnès		75 €
Les Rosés		
- Saumur, Domaine des Closiers	5,5 €	25 €