



Hostellerie  
du Pas de l'Ours

# *Les Suggestions du Chef*

*🌿 Casarecce fraîches maison aux  
Truffes noires du Périgord  
Sfr. 48.-*

*Millefeuille Chocolat au lait et café fort  
Sfr. 17.-*

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan**

**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

**Nos viandes et poissons proviennent de la Communauté Européenne**

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version*

*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance*

*The meat and fishes are produced within the European Community*


# *Les Entrées*

***Minute de filet de bœuf au nectar de Syrah  
Crème de lentilles Beluga***

*Minute fillet of beef with Syrah nectar  
Cream of Beluga lentils  
Sfr. 28.-*

***Vinaigrette d'asperges de Cavaillon  
Façon « Mimosa »***


*Cavaillon asparagus vinaigrette  
Mimosa" style  
Sfr. 29.-*

 ***Coeur d'artichaut, pousses d'épinards et Paris boutons  
Vinaigrette pralinée de céréales et amandes grillées***

*Artichoke heart, spinach shoots and Paris buttons  
Praline vinaigrette with cereals and toasted almonds  
Sfr. 28.-*

***Terrine de foie gras de canard tradition ,  
Texture de racines rouges, petit pain au café***

*Traditional duck foie gras terrine,  
Textures of red roots, coffee-flavoured small bread  
Sfr. 32.-*

 ***Cœur de sucrine aux herbettes et  
Graines de céréales torrifiées, Vinaigrette « Esthi »***

*«Sucrine» lettuce heart with herbs and Roasted cereals seeds  
Sfr. 22.-*

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan**

**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

**Nos viandes et poissons proviennent de Suisse, France et Irlande**

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version*

*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance*

*The meat and fishes are produced in Switzerland, France et Irland*

# *Les Suites*

*Dos de Bar rôti au jus safrané,  
Boulangère de cardons genevois, condiment cédrat et olives  
Roasted sea bass with saffroned juice,  
Boulangère of Geneva cardoons, citron and olive condiment  
Sfr. 59.-*

*Souris d'agneau confite à l'Humagne Rouge  
Courge butternut et condiment à l'orientale  
Lamb shank confit with red humagne  
Butternut squash and oriental condiment  
Sfr. 49.-*

*Suprême de volaille aux truffes et champignons,  
Gnocchi sarde et crucifères  
Chicken supreme with truffles and mushrooms,  
Sardinian gnocchi and crucifers  
Sfr. 55.-*

*Le veau du Pays sauté aux morilles et ail des ours  
Topinambours et romanesco « Noisette »  
Local veal sautéed with morels and wild garlic.  
Jerusalem artichokes and "Hazelnut" Romanesco  
Sfr.59.- (filet de veau seul / veal filet only)  
Sfr. 55.- (filet et ris de veau / veal filet and sweetbreads.)*

*Filet de bœuf du Pays rôti à la moelle, carottes fumées,  
Rösti aux oignons et chimichurri  
Roast fillet of local beef with marrow  
Smoked carrots, onions rösti and chimichurri  
Sfr. 59.-*

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan**

**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**


**Nos viandes et poissons proviennent de Suisse, France et Irlande**


*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version*


*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance*


*The meat and fishes are produced in Switzerland, France et Irland*

# *En Accompagnement*

 **Mousseline de pommes de terre**  
**Au beurre et fleur de sel**  
*Potato mousseline with butter and fleur de sel*  
Sfr. 15.-  
**Aux truffes noires - With black truffles**  
Sfr. 25.-

 **Carottes nouvelles rôties**  
*Roasted carrots*  
Sfr. 15.-

 **Brocolis sautés aux amandes torréfiées**  
*Broccoli sautéed with roasted almonds*  
Sfr. 15.-

 **Frites fraîches « Maison »**  
*« Home made » fresh fries*  
Sfr. 15.-

## *Enfants ( – de 12 ans)*

**Blanc de poulet fermier poché, rôti,**  
**Frites fraîches et légumes**  
*Roasted farm chicken filet, Fresh fries and vegetables*  
Sfr. 29.-

**Filet de poisson (selon arrivage),**  
**Braisé au jus de barigoule citronné**  
*Filet of fish (day's catch)*  
*Braised with lemon barigoule juice*  
Sfr. 29.-

Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan  
Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances

Nos viandes et poissons proviennent de Suisse, France et Irlande

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version  
On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance  
The meat and fishes are produced in Switzerland, France et Irland*

# *Fromage*



*Notre sélection de fromages du Pays,  
Confiture des Vieux Garçons  
Our selection of cheeses from Switzerland,  
« Vieux Garçon » jam  
Sfr. 21.-*

# *Les Desserts*

*Texture « Chocolat noir Satilla 62% »  
Glace sarrasin caramélisé et croissant « Arlette »  
Satilla 62% dark chocolate texture  
Caramelised buckwheat ice cream and « Arlette » croissant  
Sfr. 19.-*

*Fraise Gariguet, sablé Breton et blanc battu,  
Sorbet fraise et Marsala  
Strawberry, Breton shortbread and beaten white,  
Strawberry sorbet and Marsala  
Sfr. 19.-*

*Coupe « Mont-Blanc » châtaigne et clémentine  
Version des Ours  
Chestnut and clementine « Mont-Blanc » cup  
« Ours » style  
Sfr. 16.-*

*Sorbets et glaces “Maison” du moment  
« Home-made » sorbets and ice-creams  
Sfr. 7.- le pot*

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan  
Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

**Nos viandes et poissons proviennent de Suisse, France et Irlande**

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version*

*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance*

*The meat and fishes are produced in Switzerland, France et Irland*

## *Le plat « Signature » du Chef*

*La Bouillabaisse en 3 services « comme on l'aime à l'Estaque »  
min 2 personnes*

*Sfr. 100.- par personne  
uniquement sous réservation 48 h à l'avance*

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan**

**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher une réaction allergique ou intolérances**

**Nos viandes et poissons proviennent de Suisse, France et Irlande**

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version*

*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or intolerance*

*The meat and fishes are produced in Switzerland, France et Irlande*