

Hostellerie
du Pas de l'Ours

LE BISTROT DES OURS

FRANCK REYNAUD



RELAIS &
CHATEAUX





LES ENTREES

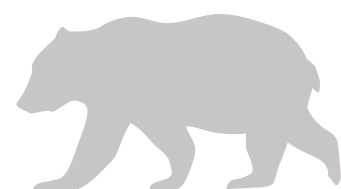
Cœur de sucrine aux herbettes
Graines de céréales torréfiées, Vinaigrette « Esthi »
« Sucrine » lettuce heart with herbs and roasted cereal seeds
« Esthi » dressing
Sfr. 22.-

Poireaux vinaigrette et mimosa aux oeufs fermiers
Leeks with vinaigrette and mimosa salad with farm eggs
Sfr. 25.-

Moelleux lacustres façon “quenelle”, barigoule au jus d’écrevisses ,
Pamplemousse et herbes du Dragon
Soft lake “quenelles” with crayfish nectar,
Grapefruit, and dragon herbs
Sfr. 32

Terrine de foie gras de canard ,
Condiments au coing de Sebastien
Duck foie gras terrine,
Sebastien's quince condiments
Sfr. 35

Tartare de filet de boeuf à la moutarde de racines rouges et
Bricelet Fribourgeois
Beef tenderloin tartare with red root mustard and
Fribourg Bricelet
Sfr. 34.-



LES SUITES



Paleron de boeuf à la Syrah ,
Poêlée de légumes d'hiver façon "Grand-Mère"
Beef chuck with Syrah wine, pan-fried winter vegetables
"Grandma's style"
Sfr. 49.-

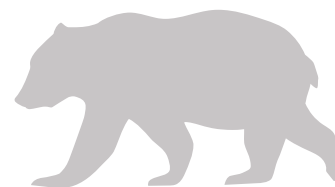
Ravioli de veau mijoté à la sauge et citron confit,
Topinambours et olives Taggiasche
Veal ravioli simmered with sage and candied lemon,
Jerusalem artichokes and Taggiasche olives
Sfr. 45.-

Filet de bar rôti, jus de légumes grillés ,
Laitue braisée, anchoïade aux agrumes
Roasted sea bass fillet, grilled vegetable jus,
braised lettuce with citrus anchoïade
Sfr. 60.-

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.-

Poitrine de volaille pochée-rotie, farcie Périgourdine,
Topinanours et truffes noires.
Poached-roasted chicken breast, stuffed Périgourdine style
Jerusalem artichokes and black truffles
Sfr. 58.-

EN ACCOMPAGNEMENT



Mousseline de pomme de terre au beurre et fleur de sel. Sfr. 15.-
Potato mousseline with butter and salt

Brocolis aux amandes grillées Sfr. 15.-
Broccoli with toasted almonds

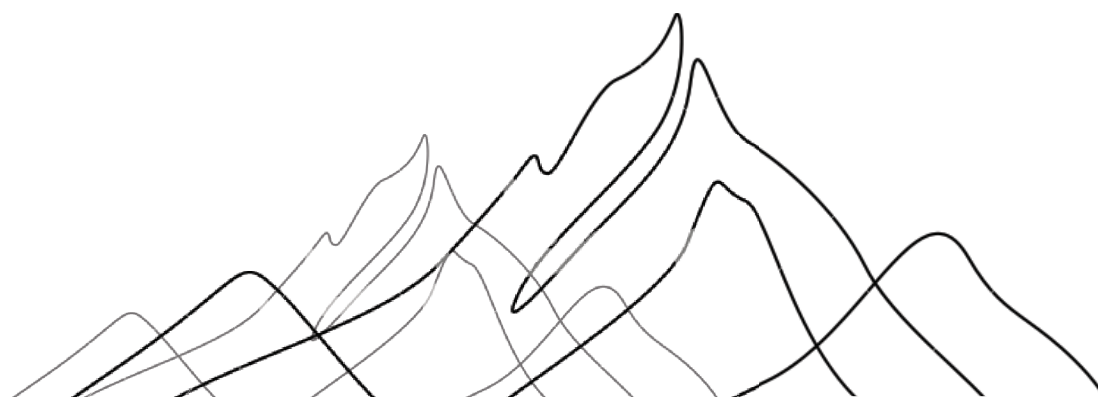
Carottes et salsifis braisés aux aromates. Sfr. 15.-
Braised carrots and salsify with herbs.

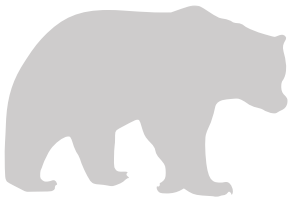
Frites fraîches « Maison » au « Sel des Ours » Sfr. 15.-
« Home made » fresh fries with

LES ENFANTS (-12ANS)

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

Filet de poisson (selon arrivage), Braisé au jus de barigoule citronné
frites fraîches et légumes Sfr. 29.-
*Fillet of fish (day's catch) Braised with lemon barigoule juice
Fresh fries and vegetables*





FROMAGES

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

Sfr. 21.-

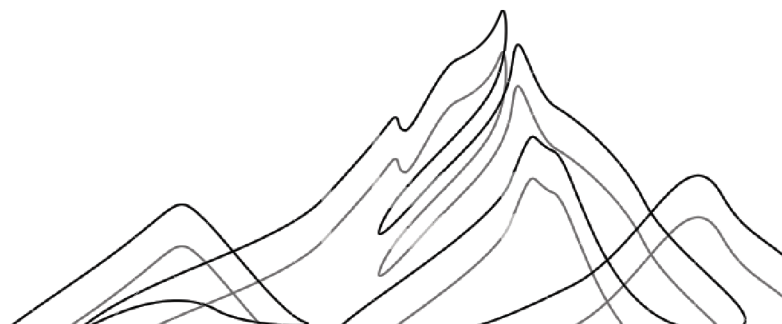
DESSERTS

Millefeuille praliné et aspérule odorante,
Confiture de lait et fleur de sel
*Praline millefeuille with sweet woodruff,
Dulce de leche, and fleur de sel*
Sfr. 18.-

Tarte au citron inversée, sorbet agrumes
Upside-down lemon tart, citrus sorbet
Sfr. 18.-

Poire cocktail glacée et arrosée
Chilled cocktail pear with alcohol syrup
Sfr. 20.-

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



LA BOUILLABAISSE

La Bouillabaisse aux poissons de roche

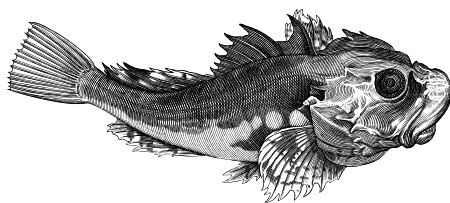
en 3 services

« comme on l'aime à Marseille »

min 2 personnes

Sfr. 100.- par personne

(uniquement sous réservation 48 h à l'avance)



RETOUR DU MARCHÉ

MENU DU MARCHÉ EN 3 SERVICES

SFR. 65.-

MENU DU MARCHÉ EN 3 SERVICES

SFR. 89.-

AVEC ACCORD METS & VINS EN 2 VERRES

MENU UNIQUE SERVI LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS - LES
MODIFICATIONS DU MENU PEUVENT ENTRAINER UN SUPPLÉMENT

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

**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*