

Petit Ours

*le restaurant des herbes &
des épices*



Petit Ours

le restaurant des herbes &
des épices

FORMULE PETIT OURS 23,90 €

Au choix dans les suggestions : 1 entrée + 1 plat

FORMULE GRAND OURS 28,90 €

Au choix dans les suggestions : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert

Soir et Midi



FORMULE MIDI 11,37 € *

*1 entrée du jour + 1 plat au choix dans les suggestions
(Servié uniquement les midis du lundi au samedi sauf jours fériés)*

FORMULE OURSON 17,90 €

*Au choix dans les suggestions : 1 plat + 1 dessert
(Servié uniquement les midis du lundi au samedi sauf jours fériés)*


Midi

* Prix Baisse TVA

Prix Nets

Les entrées

les suggestions de petit ours 8,90 €

 *Salade de jeunes pousses et Tatin d'endives caramélisées aux lardons de magret de canard fumé, vinaigrette balsamique aux herbes*

- *Rouleaux de Chèvre frais aux poivrons confits, salade aux herbes*


 *Crème de Topinambour, mousse légère au bleu d'Auvergne*

- *Verrine de saumon mariné aux baies de Genièvre, Espuma d'avocat, rougail de tomates, Gingembre et Citron vert* 7,84 €*
• *Carottes et Oranges confites aux saveurs d'automne, sauce au fromage frais à la Ciboulette, glace carotte orange*

les délices de petit ours 12,90 €

- *Sur des petits galets Gambas rôties en pierrade, sauce aux graines de moutarde avec une pincée de Cannelle et de Muscade*
- *Jardin marin : Saumon et crème aigre à la Ciboulette, Flétan aux graines de Sésame torréfiées, Gambas rôties en pierrade*

les coups de coeur de petit ours 14,90 €

 *La farandole des entrées : Rouleau de Chèvre frais, Crème de Topinambour, Verrine de saumon mariné, carottes et oranges confites*

- *Foie gras en 3 saveurs : En terrine au chutney de Figues, Pané aux épices de Pain d'Epices, En glace*
- *Salade de l'Ours : Méli Mélo de salades et de Foie gras, Saumon fumé, magret de Canard fumé, vinaigrette aux herbes*



Petit Ours

le restaurant des herbes &

des épices

Les poissons

les suggestions de petit ours..... 16,90 €



Parmentier de Lieu Jaune au lait de coco, écrasé de patates douces au Cerfeuil



Filet de Dorade Royale à la plancha, salsa de Mangue, coulis de tomate à la feuille de Lime

- Brochettes de poissons et Crevettes grillées, spéciales "Petit Ours" à la fondue de tomate au Pistou

le délice de petit ours..... 21,96 €



Saint Jacques rôties, asperges vertes, sauce condiment Curcuma Citronnelle, purée de patates douces

le coup de coeur de petit ours..... 24,90 €



Assiette gourmande "Poissons" découverte façon Petit Ours :

Brochette de poissons, Parmentier de Lieu Jaune, Saint Jacques rôties, asperges vertes

pour les végétariens..... 14,90 €



Risotto aux champignons des bois et crème de cèpes, petits légumes et herbes fraîches

Les viandes

les suggestions de petit ours..... 16.90 €



Joues de boeuf confites en cuisson lente, carottes fondantes à la Coriandre accompagnées de Späetzle



Suprême de Chapon farci au beurre, fumé et laqué au sirop d'érable, poêlée d'asperges au beurre d'herbes



Onglet de Veau rôti et tartiné d'une tapenade, jus de viande au Romarin, petits légumes aux herbes

- Magret de Canard sauce au Miel et aux épices de Pain d'Épices

les délices de petit ours

- Souris d'Agneau confite, cuite à l'étouffée pendant 12 heures, jus de Galanga et Citron Vert, semoule aux légumes et raisins secs

19.90 €



La Biche en deux services, En civet aux champignons des bois, En carré rôti sauce grand veneur, accompagnées de Späetzle, écrasé de patates douces et petits légumes aux herbes

24.90 €

les coups de coeur de petit ours



Assiette gourmande "Viandes" découverte façon Petit Ours : 21.96 €*
Magret de Canard laqué au Miel et aux épices de Pain d'Épices,
Onglet de Veau rôti et tartiné d'une tapenade, jus de viande au Romarin, Joues de boeuf confites et carottes fondantes à la coriandre



Balade au pays du foie gras :

24.90 €

Escalope de Foie gras au caramel de Gentiane, En terrine au chutney de Figs, En salade au magret fumé, En glace



Les desserts

Les gourmandises de l'Ours

les suggestions de petit ours..... 7,90 €



Banane entière rôtie dans sa peau, glace Coco, sauce chocolat



Coupe " Forêt Noire" chantilly au chocolat noir, glace Forêt Noire et cerises à l'eau de vie



Tarte Tatin aux pommes, crème épaisse à la cannelle et coulis de caramel à la Gentiane



Crème brûlée au Carambar !!!

6,96 €*

les délices de petit ours..... 8,90 €



Petits gâteaux aux amandes sur un salpicon de poires à l'eau de vie poire Williams, mousse chantilly de chocolat noir

- Sucettes de profiteroles glace café, à tremper dans un chocolat chaud à la fève de " Tonka"
- Moelleux au chocolat noir coulant, sorbet Mandarine, crème Passion Coco et Chocolat Blanc
- Soufflé chaud "minute" à la vanille de Bourbon, coulis au choix : Chocolat noir, fruits de la Passion, Basilic sucré ou Fruits rouges

le coup de coeur de petit ours..... 16,90 €

- Assiette Gourmande "les mille et une nuits", à déguster à deux..

* Prix Baisse TVA

Prix Nets

Les Boissons Chaudes

- | | | |
|------------------|---------------------------|---------------------------------|
| • Café | 2,1 € 1,85 € * | • Thé : Darjeeling, Earl Grey, |
| • Décaféiné | 2,1 € 1,85 € * | Ceylan, Jasmin, Fruits de la |
| • Grand Café | 3 € 2,64 € * | Passion, Jardin Bleu, Menthe, |
| • Café Crème | 3 € 2,64 € * | Vanille |
| • Café au Lait | 3 € | 3 € 2,64 € * |
| • Chocolat Chaud | 3 € | • Infusion : Verveine, |
| • Capuccino | 3,20 € | Verveine/Menthe, Menthe, |
| | | Tilleul/Menthe, Fleur d'oranger |

Les Digestifs

- | | | |
|--|------|-------|
| • Eau de vie de la distillerie artisanale Adrian : | | |
| Framboise, Marc d'Alsace, Mirabelle, Poire, Quetsche | 4 cl | 5,5 € |
| • Cognac Bisquit, Fine Champagne | 4 cl | 9,9 € |
| • Armagnac Clés des Ducs VSOP | 4 cl | 7,9 € |
| • Calvados Busnel, Vielle réserve, VSOP | 4 cl | 8,9 € |
| • Rhum Havana Club 7 ans | 4 cl | 7,9 € |
| • Whisky Knockando | 4 cl | 9,9 € |
| • Amaretto, Bailey's, Cointreau, Grand Marnier, | 4 cl | 5,9 € |
| • Irish Coffee | | 7,5 € |
| • Café de l'Ours, Whisky, café, miel | | 7,9 € |

Les Champagnes & Crémants d'Alsace

- | | | |
|--|-------|-------|
| • Champagne Taittinger, Cuvée Prestige | 75 cl | 75 € |
| • La coupe de Champagne, Taittinger, | | 9,9 € |
| • Champagne Vely Prodhomme, Rosé brut | 75 cl | 65 € |
| • La coupe de Champagne, Vely Prodhomme Rosé | | 8,9 € |
| • La flûte de Crémant d'Alsace Wolfberger | | 4,9 € |

* Prix Baisse TVA

Prix Nets