

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



FORMULE MIDI 11,37 € *



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

FORMULE OURSON 17,90 €


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

Les entrées


les suggestions de petit ours 8,90 €

-  Pissaladière d'aubergines aux lardons de magret de canard fumé, vinaigrette balsamique aux herbes
- Rouleaux de Chèvre frais aux poivrons confits, salade aux herbes
-  Velouté d'asperges vertes parfumé aux épices douces, accompagné de madeleines au saumon fumé
- Verrine de saumon mariné aux baies de Genièvre, Espuma d'avocat, rougail de tomates, Gingembre et Citron vert 7,84 €*
- 3 verrines l'une d'houmos, l'autre de caviar d'aubergines et la dernière de pois-camole, le tout accompagné de grissinis et roquette

les délices de petit ours..... 12,90 €

-  Rouleaux de printemps à la mode de "Petit Ours" Gambas et légumes du jardin, sauce aux poivrons doux et huile à la citronnelle
- Billes de melon, jambon Ibérique, salade de roquette et jus au Porto

les coups de coeur de petit ours 14,90 €

-  La farandole des entrées : Rouleau de Chèvre frais, Crème d'asperges vertes et un assortiment de 4 verrines
- Foie gras en 3 saveurs : En terrine au chutney de Fiques, 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 €



Filet de Dorade au coulis de piments doux, petits légumes et neige de Feta



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

- 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 aux condiments et graines de moutarde, écrasé de pommes de terre Vitelotte, asperges vertes et petits légumes aux herbes

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 €




Cocotte de riz et jeunes légumes frais, feta et jus façon blanquette

Les viandes



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

-  Nuggets de poulet fermier, mayonnaise au pastis et gaufrettes de pommes de terre !!!!! Petits légumes
-  Osso Bucco façon blanquette, nage de petits légumes frais
-  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

- Onglet de Boeuf rôti aux miettes de roquefort, jus d'herbes, écrasé de pommes de terre vitelotte et petits légumes aux herbes
19,90 €
-  Mignon de Porc cuit au foin dans une cocotte, jus aux herbes, gaufrettes de pommes de terre et petits légumes aux herbes
22,90 €

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, Osso bucco façon blanquette
-  Balade au pays du foie gras : 24,90 €
Escalope de Foie gras au caramel de Gentiane, En terrine au chutney de Fiques, 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 Rhum-raisins, sauce chocolat



Panna Cotta aux chocolats noir et blanc à la verveine, marmelade de kumquats



Tourte pommes mûres gingembre, glace vanille



Crème brûlée au Carambar !!! 6,96 €*

les délices de petit ours..... 8,90 €



Soupe de fraises et melon, perles du Japon et glace coco

- Sucettes de profiteroles glace café, à tremper dans un chocolat chaud à la fève de "Tonka"
- Moelleux au chocolat noir coulant, mousse de chocolat blanc à la verveine, glace vanille
- 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..