

# Les Menus de Petit Ours

---

## Menu Maman Ours

33 Euros par personne

*\*(avec boissons incluses 42 Euros)*

*Verrine de saumon mariné aux baies de Genièvres, Espuma d'avocat,  
rougail de tomates, gingembre et citron vert*

*Ou*

*Foie gras en 2 saveurs ; En terrine au chutney de Fiques, En glace*



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

*Ou*

*Magret de Canard laqué au miel et aux épices de pain d'épices*



*Sucettes de profiteroles glace Café,  
à tremper dans un chocolat chaud à la fève de Tonka*

*Ou*

*Moelleux au chocolat noir coulant, sorbet Mandarine,  
crème Passion Coco et Chocolat blanc*

*Ou*

*Crème brûlée au Carambar*



*\* 1/4 de vin : Pinot blanc, Gustave Lorentz Ou Bordeaux, Château Bourdieu,  
1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye + 1/2 Carola (Bleu, verte ou rouge)*

# Menu Papa Ours

37 Euros par personne

*\*(avec boissons incluses 46 Euros)*

*Verrine de saumon mariné aux baies de Genièvres, Espuma d'avocat,  
rougail de tomates, gingembre et citron vert*

*Ou*

*Foie gras en 2 saveurs ; En terrine au chutney de Figes, En glace*



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

*Ou*

*Souris d'Agneau confite, cuite à l'étouffée pendant 12 heures,  
Jus de galanga et citron vert, semoule au légumes et raisins secs*



*Sucettes de profiteroles glace Café,  
à tremper dans un chocolat chaud à la fève de Tonka*

*Ou*

*Crème brûlée au Carambar*

*Ou*

*Moelleux au chocolat noir coulant, sorbet Mandarine,  
crème Passion Coco et Chocolat blanc*



*\* 1/4 de vin : Pinot blanc, Gustave Lorentz Ou Bordeaux, Château Bourdieu,  
1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye + 1/2 Carola (Bleu, verte ou rouge)*

# Menu Tonton Ours

45 Euros par personne

*\*(avec boissons incluses 54 Euros)*

*Jardin marin : Saumon et crème aigre à la Ciboulette,  
Flétan aux graines de sésame torréfié, Gambas rôties en pierrade*

*Ou*

*Foie gras en 3 saveurs : En terrine et au chutney de figues,  
Pané aux épices de Pain d'Epices, En glace*



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

*Ou*

*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*



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

*Ou*

*Moelleux au chocolat noir coulant, sorbet Mandarine,  
crème Passion Coco et Chocolat blanc*



*\* 1/4 de vin : Pinot blanc, Gustave Lorentz Ou Bordeaux, Château Bourdieu,  
1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye + 1/2 Carola (Bleu, verte ou rouge)*

# *Menu de la Grande Ourse*

## *53 Euros par personne*

*Jardin marin : Saumon et crème aigre à la Ciboulette,  
Flétan aux graines de sésame torréfié, Gambas rôties en pierrade*  
*Ou*

*Foie gras en 3 saveurs : En terrine au chutney de Figs,  
Pané aux épices de Pain d'Epices, En glace*



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

*Assiette Gourmande " Poissons" découverte façon Petit Ours :*  
*Brochette de poissons, Parmentier de Lieu Jaune,  
Saint Jacques rôties, asperges vertes*



*Assiette Gourmande" les mille et une nuits"*  
*Le merveilleux assortiment des desserts de Petit Ours*

*Ce menu peut vous être proposé avec 2 verres de vins au prix de 59 Euros par personne*

*Pour votre entrée d'un verre de Riesling Cuvée coup de Foudre, Dom Bernhard et Reibel*

*Pour votre plat d'un verre de Pinot gris Weingarten Dom Bernhard et Reibel*

*Ou*

*D'un verre de Haut Médoc, les aîles de Paloumey*

*L'ensemble des menus peut être proposé boissons incluses.*

*Il suffit de rajouter les prix suivants :*

*Pour 1/4 de vin + 1/2 Eau 9 Euros*

*1/4 de vin Pinot blanc, Gustave Lorentz Ou Bordeaux Château Bourdieu,  
1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye + 1/2 Carola (Bleu, verte ou rouge)*

*Pour un apéritif + 1/4 de vin + 1/2 Eau 12 Euros*

*Un Kir ou Bière ou Jus de fruits + 1/4 de vin Pinot blanc, Gustave Lorentz  
Ou Bordeaux Château Bourdieu, 1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye + 1/2 Carola (Bleu, verte ou rouge)*



*La Directrice du Petit Ours Magali et le Chef Sébastien,  
sont heureux de vous accueillir 7 jours sur 7.*

*Pour tous renseignements complémentaires,  
vous pouvez nous joindre tous les jours à partir de 10 h 30 au :*

*03 88 321 321*

*En accusant bonne réception de nos Menus  
L'équipe du restaurant Petit Ours*



## *Petit Ours*

*le restaurant des herbes &  
des épices*

*A 250m de la Cathédrale*

*Ouvert 7 jours sur 7*

*3, rue de l'écurie 67000 Strasbourg*

*Tel. 03 88 321 321 Fax 03 88 22 42 91*

*[www.resto-petitours.fr](http://www.resto-petitours.fr)*