

# 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 Figues, En glace*



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

*Ou*

*Magret de Canard sauce 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,  
mousse de chocolat blanc à la verveine, glace vanille*

*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)*

Petit Ours

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

Le restaurant des herbes & des épices

Tél. 03 88 321 321

Ouvert 7 jours sur 7

Fax 03 88 22 42 91

# 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 Figues, En glace



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

Ou

Onglet de Boeuf rôti aux miettes de roquefort, jus d'herbes,  
écrasé de pommes de terre vitelotte et petits légumes aux herbes



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,  
mousse de chocolat blanc à la verveine, glace vanille



\* 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)*

*Rouleaux de printemps à la mode de "Petit Ours" Gambas  
et légumes du jardin, sauce aux poivrons doux  
et huile à la citronnelle*

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

*Mignon de Porc cuit au foin dans une cocotte, jus aux herbes,  
gaufrettes de pommes de terre et petits légumes aux herbes*



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

*Ou*

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



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

# *Menu de la Grande Ourse*

## *53 Euros par personne*

*Rouleaux de printemps à la mode de "Petit Ours" Gambas  
et légumes du jardin, sauce aux poivrons doux  
et huile à la citronnelle*

*Ou*

*Foie gras en 3 saveurs ; En terrine au chutney de Figes,  
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,  
Osso bucco façon blanquette*

*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*

*Petit Ours*

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

*Le restaurant des herbes & des épices*

*Tél. 03 88 321 321*

*Ouvert 7 jours sur 7*

*Fax 03 88 22 42 91*

*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*

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

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

