

# La Table de L'Ours



## Nos Entrées

Soupe du jour	7.50 €
Assiette du bougnat (Charcuterie)	13.50 €
Salade Estivale	14.50 €
Escargots au Bleu d'Auvergne	15.50 €
Foie Gras Poêlé *	18.50 €
Sauce Orange, Abricot	

\* Notre vinaigrette maison est à base de paprika de Murcia bio, de graine de sésames torréfié, soja, vinaigre de framboises et huile de pépin de raisin

## Nos Glaces

<b>Glace 2 boules</b> 4.50 €	<b>Coupe du Velay</b> 6.90 €
Café, vanille, chocolat, citron, passion,	Glace verveine, chantilly, verveine artisanale 30°
Myrtilles, cassis, fraise, framboise,	<b>Colonel</b> 6.90 €
Menthe-chocolat, rhum-raisin, verveine	Glace citron, vodka
<b>Café ou chocolat liégeois</b> 4.90 €	<b>Dame Blanche</b> 4.90 €
Glace café ou chocolat, chantilly, coulis café ou chocolat	Glace vanille, chantilly, coulis chocolat
<b>Irish Coffee</b> 7.20 €	

## Nos plats

Entrecôte	21.00 €
(Sauce poivre vert Kerala et Mocajuba bio ou bleu d'Auvergne)	
Andouillette	15.00 €
(Sauce poivre vert Kerala et Mocajuba bio ou bleu d'Auvergne)	
Sandre en Croute de Cantal, Noix de Muscade et ses légumes	18.50 €
Plat du jour	9.50 €
Truffade au St Nectaire	19.00 €
Carpaccio de Bœuf, frite maison, salade	15.00 €

## Nos desserts

Mousse au chocolat	6.50 €
Crème brûlée Auvergnate	6.90 €
Tarte ou gâteau du moment	6.50 €
Nougat glacé	7.00 €
Salade de Fruit frais dans son infusion en zeste d'agrumes,	
Menthe et Sichuan dans sa purée de pommes bio	6.50 €
Tarte Citron meringuée	6.50 €

## Formule de l'Ourson

(-12 ans) 11.00€

P'tite Crudités Ou Assiette de Saucissons

\*\*\*\*\*

P'tite Truffade et jambon blanc

Ou steak haché frites ou légumes

Ou Nuggets Frites ou légumes

\*\*\*

Coupe Glacée

Jus d'orange ou Sirop à l'eau

## Nos Fromages

Assiette de 3 Fromages	4.90 €
St-Nectaire et sa salade	3.90 €
Fromage blanc	4.20 €
(Myrtille, miel ou noix)	



Scannez le QR Code pour être alerté en cas d'exposition au virus.

Forfait demi-pension : 1 personne = 1 entrée, 1 plat, 1 fromage ou un dessert