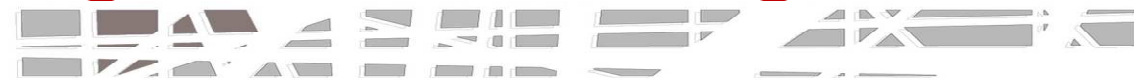




Scannez le QR Code pour être alerté en cas d'exposition au virus.

La Table de L'Ours



Nos Entrées

Soupe du jour	7.50 €
Assiette du bougnat (Charcuterie)	13.50 €
Salade Hivernale	14.50 €
Escargots au Bleu d'Auvergne	15.50 €
Foie Gras Poêlé ** sauce vanille	18.50 €
Truite fumée	16.50 €

* Notre vinaigrette maison est à base de paprika de Murcia bio, de graines de sésame torréfiées, soja, vinaigre de framboises et huile de pépins de raisin

Nos plats

Onglet de bœuf	18.50 €
(Sauce poivre vert Kerala et Mocajuba bio ou bleu d'Auvergne)	
Andouillette	16.00 €
(Sauce poivre vert Kerala et Mocajuba bio ou bleu d'Auvergne)	
Pavé de Sandre	18.50 €
Plat du jour	9.50 €
Truffade au St Nectaire	19.00 €
Choux farcis sauce pommes-châtaigne	16.50 €

Formule de l'Ourson

(-12 ans) 11.00€

P'tite Truffade et jambon blanc
 Ou Bavette avec frites **ou** légumes

 1 boule de glace

 Jus d'orange **ou**
 Sirop à l'eau **ou** Ice tea

Nos Glaces

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

Nos desserts

Verrine Cappuccino	6.50 €
Crème brûlée Auvergnate au Birlou	6.90 €
Tarte Praline rose	6.50 €
Panacotta Vanille	6.50 €
Sauce caramel & noix de pécan	
Irish coffee	7.20 €

Nos Fromages

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

Forfait demi-pension : 1 personne = 1 entrée, 1 plat, 1 fromage **ou** un dessert (hors boissons)

** Supplément de 2 € / pers sur la formule demi-pension

Tous les mercredis soir **Menu unique 25 €**

Soirée raclette & salade de fruits