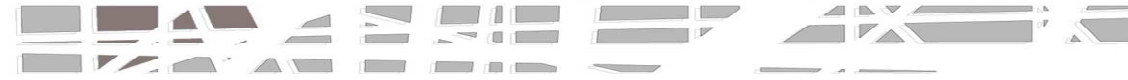


La Table de L'Ours



Nos Entrées

Tartare Tomates, fraises et mozzarella di Bufala	14.00 €
Assiette de charcuterie des montagnes	15.00 €
Salade estivale	12.50 € / En plat 14.50 €
Escargots au Bleu d'Auvergne	15.70 €
Ris de veau ** sauce pommes-châtaignes	18.50 €
Cuisses de Grenouilles (environ 120 g)	15.70 €

* 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 €
Andouillette*	16.00 €
*(Sauce bleu d'Auvergne, échalotes, forestières, pommes-châtaignes)	
Pavé de Saumon à notre façon	19.00 €
Plat du jour	12.50 €
Truffade au St Nectaire	20.00 €
Carpaccio de Bœuf avec salade, frites	17.50 €
Cuisses de Grenouilles (environ 250 g)	19.00 €

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, Myrtilles, cassis, fraise, framboise, Menthe-chocolat, rhum-raisin, verveine	Glace verveine, chantilly, verveine artisanale 30°
Café ou chocolat liégeois 4.90 €	Colonel 6.90 €
Glace café ou chocolat, chantilly, coulis café ou chocolat	Glace citron, vodka
	Dame Blanche 4.90 €
	Glace vanille, chantilly, coulis chocolat

Nos desserts

Tiramisu spéculos café	6.50 €
Crème brûlée Myrtilles	6.50 €
Tarte de Saison	6.50 €
Nougat glacée	6.50 €
Rosé Gourmand*	7.50 €
*Thé ou café gourmand	
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