

## Nos Entrées

Escargots gratinés au bleu d'Auvergne x 12 17.80 €

Délicieux Escargots cuits au four avec une sauce onctueuse au bleu d'Auvergne.

Assiette de Charcuterie des montagnes 18.30 €

Une sélection généreuse de spécialités régionales, idéale pour partager ou savourer en entrée.

Tartare Tomates-Fraises & Mozzarella 14.80 €

Léger, frais et surprenant : le mariage sucré-salé des tomates et fraises, relevé par une mozzarella fondante. Un tartare qui sent bon l'été !

Truite Fumée, sauce citron-vanille 14.50 €

Fines tranches de truite fumée accompagnées d'une sauce citronnée subtilement parfumée à la vanille, une belle alliance de fraîcheur et de douceur.

Soupe froide 13.60 €

Foie Gras Poêlé, sauce Orange Abricot 18.60€

## Nos Salades

Salade de l'Ours 19.80 €

Une salade généreuse et savoureuse : Bleu d'Auvergne, tomates, noix, crudités, asperges, artichauts, burrata crémeuse et lamelles de jambon d'Auvergne.

Un mélange de textures et de saveurs pour une assiette rustique et gourmande.

Salade de Chèvre chaud 19.90 €

Un classique incontournable : Chèvre chaud, crudités fraîches, touche de miel. Parfait pour un repas léger et plein de caractère.

## Nos Desserts

Mi-cuit au chocolat 6.80 €

Cœur coulant, plus gourmand et intense

Nougat glacé 7.30 €

Un classique revisité, tout en douceur et croquant, idéal pour finir en beauté.

Dessert de saison 6.50 €

Une création de notre Pâtissier, selon l'inspiration & les ingrédients de saison

Tarte maison 7.50 €

Crumble Traditionnel 6.60€

Café Gourmand 8.30 €

Un assortiment de douceurs pour accompagner votre café expresso

# La Table de L'Ours

Saison Estivale 2026



## Nos Plats

**NEW!** Truffade aux Morilles\*\*\* 41.00 €

Notre version raffinée de la truffade : pommes de terre fondantes, St-Nectaire & Morilles avec son jambon d'Auvergne & salade verte  
\*\*\* (+ 15 €/pers sur la formule Demi-pension)

Truffade au St Nectaire 19.90 €

Spécialité auvergnate à base de pommes de terre et de St Nectaire, servie avec sa salade et son jambon d'Auvergne

Bavette accompagnée frites maison 20.50 €

sauce au choix : sauce au poivre Ou au Bleu d'Auvergne."

Merlu en croûte de Cantal 22.30 €

Merlu en croûte croustillante au Cantal affiné

Andouillette 22.50 €

Cuite au four, servie avec frites maison et salade,

sauce au choix : poivre Ou Bleu d'Auvergne

Chou Farci 19.10 €

Une spécialité de la maison qui allie tradition et gourmandise

Plat du Jour 17.70 €

Une création différente chaque jour pour vous faire découvrir des saveurs variées et gourmandes."

Foie de Veau 23.00 €

Foie de veau poêlé avec amour, relevé d'un doux vinaigre de framboise

et d'un filet de crème balsamique. Un plat raffiné et savoureux.

Cuisses de Grenouilles x 12 23.50 €

Des cuisses bien dorées, tendres et croustillantes, accompagnées de nos frites maison.

## Nos Fromages

Trio de fromages d'Auvergne 7.50 €

Dégustation de trois fromages emblématiques de la région

St-Nectaire et sa salade 4.80 €

Fromage blanc 4.50 €

Servi avec son coulis de fruits rouges ou au miel

## Formule de l'Ours

(-12 ans) 13.70€

P'tite Truffade & Jambon blanc

Ou Bavette frites Ou légumes

\*\*\*

Coupe de glace

Ou Dessert du jour

\*\*\*

Jus d'orange

Ou Sirop à l'eau

Une formule pleine de réconfort pour les petits gourmands !

## Nos Glaces

Glace 1 boule 4.00 € \*

Glace 2 boules 6.50 € \*

Café, vanille, chocolat, citron, Myrtilles, fraise, framboise, verveine

\*Supplément Crème Fouettée 1.50 €

Coupe du Velay 9.50 €

Glace verveine, crème fouettée, Liqueur de verveine artisanale

Colonel 9.50 €

Glace citron, vodka

Café ou chocolat liégeois 8.50 €

Glace café ou chocolat, crème fouettée, coulis chocolat ou caramel beurre salé

Dame Blanche 8.50 €

Glace vanille, crème fouettée, coulis chocolat ou caramel beurre salé

Jojo Speed Coup' 9.50 €

Un dessert explosif : glace chocolat et framboise, liqueur de framboise et crème fouettée