

Auberge de l'ours



Au fil de notre carte, vous découvrirez des mets entièrement Fait Maison par notre Chef Alain Figuet et son équipe, il porte une attention particulière au choix et à l'origine des produits qu'il utilise et privilégie les produits locaux, en agriculture raisonnée ou en pêche durable.

Pour le choix des vins, nous avons choisi de mettre en avant des viticulteurs locaux et d'ailleurs, mais on porte surtout un point d'honneur à les choisir en Biodynamie, Demeter ou agriculture raisonnée.

L'Auberge de l'ours, c'est aussi et surtout un moment choisi de convivialité, de simplicité et de respect.

Nous nous réjouissons de vous accueillir du lundi au dimanche midi et soir mais aussi pour vos repas d'entreprise, fête de famille, anniversaire...

Bon Appétit !

A Partager ou Pas !

Terrine de campagne Maison, saladine et pickels

18,-

Langoustines rôties, légumes racines, châtaignes, écume de crustacés

32,-

Fines lamelles de bœuf de chez Reynold Ginier fumées par nos soins,
condiments grenade, huile de sapin et beurre de cacahuètes

19,-

Os à moelle Bateau rôtis à l'ail et fines herbes

16,-

Céviché de bar au citron vert, huile de coriandre et fleurs de montagne

21,-

Foie gras de canard Maison aux épices torréfiées,
sorbet poire, pickels et brioche tiède

25,-

Planchette de Charcuterie Suisse

24,-

Les fromages de la Laiterie du Petit Diable et gelée de pissenlits Maison

16,-

Oeuf de ferme Meurette 2.0

15,-

Velours de cardon AOP Genevois

14,-

Supp Truffe Noire 5g : +15,-

Notre personnel de salle est à votre service pour tout renseignement concernant vos intolérances ou allergies.

Les Plats

Dos de sandre des Alpes Suisse rôti, Chou vert, Panais, ecume de lard fumé
45,-

Magret de canard du Sud-Ouest rôti, colrave, frites de polenta, jus griotte
41,-

Ris de veau rôti au beurre, poireaux glacés, pomme Anna et jus au cidre
48,-

Burger du Diable, steak haché Maison, oignons confits, lard fumé
fromage de la Ferme du Loup Bio, sauces Maison, pommes country Maison au
paprika /
26,-

Burger Végétarien : Steak comme un falafel : 24,-

Filet de Boeuf Suisse rôti, confit d'oignons, pomme de terre tonka et jus corsé
52,-

Fondue moitié-moitié de la Ferme du Loup Bio(min 2 pers)
25,-/pers

Fusilli, tomate, coppa, roquette, ail frit
25,-

Menu enfant 18,- (- de 12 ans)

1 sirop au choix

Steak haché pommes country ou pâtes sauce tomate maison

1 boule de glace

Les Desserts

L'Envie du Diable

(Fruits rouges tièdes, crème de Gruyère, meringue Maison)

15,-

La Tarte Maison

8,-

Le Pain Perdu « banane caramel » et glace vanille

9,-

Paris-Brest

(Le Dessert Signature de la Maison : pâte à chou et crème pralinée, chou chou)

15,-

Parfait glacé Maison au miel de « Altitude Miel » 1350 m

13,-

What else ?

(Une gourmandise autour du café et de la vanille)

13,-

Nos sorbets arrosés

15,-

Boule de glace

(Fraise, Citron vert, Chocolat, Vanille, Caramel, Café, Abricot, Poire,)

3,90

Tous nos plats sont réalisés Maison avec des produits de premier choix, frais et sélectionnés par nos producteurs pour leurs qualités organoleptiques.

Nous portons un point d'honneur à ces valeurs qui enrichissent notre métier et qui vous apportent plaisir et satisfaction dans vos assiettes.

La Formule du midi :

Du lundi au vendredi

Entrée + Plat du jour 23,-