

CARTE

Bienvenue à l'Ours bleu !

Chez nous, la cuisine, c'est une histoire de famille ! Nous sommes donc la troisième génération à reprendre le flambeau et à vous faire vivre de beaux moments dans ce lieu chaleureux. Nous avons pour ligne de conduite la qualité ; c'est donc avec fierté que nous vous annonçons que nos plats sont tous faits maison.

On espère être à la hauteur de vos attentes (et surtout celles de nos aînés). Nous vous laissons découvrir notre carte !



Coland Dubreil

APERITIFS

COCKTAILS

Spritz Aperol 22 cl	10 €
Mojito 28 cl	11 €
Blue Mojito 28 cl	11 €
Tequila Sunrise 28 cl	11 €

APERITIFS

Cidre brut/doux 25 cl	11 €
Cidre brut/doux 75 cl	19 €
Champagne Taittinger Prestige 37,5 cl	45 €
Champagne Taittinger Prestige 75 cl	90 €
Coupe de Prosecco 12 cl	6 €
Verre de Pakhus – Vin de Savoie moelleux 12 cl	6 €
Gin Tonic 39 cl	9 €
Suze 6 cl	6 €
Suze Tonic 39 cl	9 €
Ricard 4 cl	5 €
Blanc cassis 12 cl	4,30 €
Americano maison 15 cl	10 €
Martini blanc/rouge 6 cl	6 €



BIERES PRESSION

Moretti 25 cl/50 cl	4 € / 7,50 €
IPA 25 cl/50 cl	5 € / 9 €
Monaco 25 cl	4,50 €

DIGESTIFS

Limoncello 4 cl	6 €
Genepi 4 cl	6 €
Get 27 4 cl	6 €
Bailey's 4 cl	6 €

Eau de vie de la société BRANA 4 cl	9 €
Poire williams, framboise, cédrat, clémentine corse, vieille prune.	
Rhum Zacapa 4 cl	9 €

EAUX MINERALES

Evian 50 cl / 100 cl	3,50 € / 6 €
San Pellegrino 50 cl / 100 cl	3,50 € / 6 €

SANS ALCOOL

Virgin Mojito 28 cl	8 €
Virgin Negroni 18 cl	8 €
Desperados bière agrumes et zestes de citron 33 cl	6 €

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl	4 €
Orangina 25 cl	4 €
Oasis 25 cl	4 €
Jus de fruits 20 cl	4 €
Schweppes 25 cl	4 €
Schweppes Agrum' 25 cl	4 €
Ice-tea pêche 25 cl	4 €
Perrier 33 cl	4 €
Diabolo 25 cl	4 €
Grenadine, citron, myrtille, menthe, pêche, orgeat.	

BOISSONS CHAUDES

Café/Café décaféiné	2,60 €
Affogato	6 €
Café expresso, 1 boule glace vanille	
Thé/Infusion	4 €
Chocolat chaud	5,50 €

MENU BAMBINO

Pizza l'Ourson

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc.

OU

Pâtes fraîches maison

Beurre ou tomate, jambon blanc.

+ Boisson fraîche au choix

+ 1 boule de glace au choix

Vanille, fraise, myrtille, chocolat, citron, stracciatella.

+ 1 sucrerie

12 €



ENTREES

(seul ou à partager)

Foie gras entier mi-cuit de canard de la famille TOULZAC 20 €

Focaccia tomates basilic stracciatella  12 €

Aubergine à la parmigiana  12 €

Salade de poulpes 14 €

Salade verte, poulpe frais, ail, citron, huile d'olive, tomates, câpres, oignons rouges, pomme vapeur.

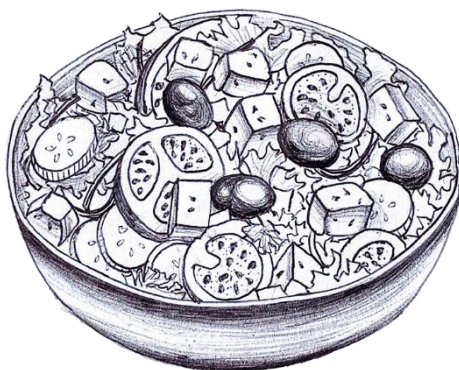
Arancini 12 €

Pâté en croûte de la maison 14 €

Bruschetta 12 €

Tranches de pain maison, pesto, stracciatella, tomates cerises confites, jambon San Daniele DOP, crème de vinaigre balsamique.

SALADES



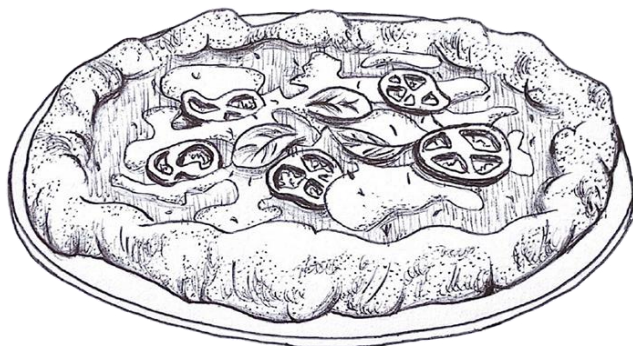
Salade Toscane 22 €

Salade verte, roquette, poivrons confits, parmesan, tomates, oignons rouges, gressins, chips de jambon et crème balsamique.

Salade de Camille 24 €

Salade verte, tomates, oignons rouges, foie gras entier de canard mi-cuit, magret de canard séché fumé, noix de la famille TOULZAC, gésiers de canard confits de LA CAMPAGNOISE.

PIZZAS



- Margherita**  **14 €**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, olives, basilic frais.
- Marinara**  **14 €**
Sauce tomate, tomates cerises confites, ail, origan.
- Pesto**  **16 €**
Base pesto, mozzarella fior di latte, champignons de paris, parmesan, stracciatella, tomates cerises confites, basilic frais, noisettes torréfiées.
- Chèvre et miel**  **16 €**
Base crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, miel, noix de la famille TOULZAC.
- L'ours bleu** **16 €**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poitrine fumée, champignons de Paris, reblochon, roquette, huile d'olive.
- 4 fromages**  **16 €**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola, parmesan et origan.
- Diot-Broc** **16 €**
Crème de brocolis, mozzarella fior di latte, diots, parmesan, friarelli.
- Reine** **15 €**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, olives, origan.

Napolitaine	16 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, anchois, olives.	
Végétarienne 	15 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, poivrons, courgettes, aubergines, roquette.	
Bomba 	16 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante, nduja, poivrons, pesto, basilic.	
Au fil du Giffre	16 €
Base crème, mozzarella fior di latte, truite fumée, courgettes, pointe de crème à l'aneth, citron.	
Procida	18 €
Base double tomate, jambon San Daniele DOP, straciatella, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises, vinaigre balsamique, huile d'olive.	
Tartufo	19 €
Crème de truffes, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux truffes, burrata, roquette, huile de truffe.	
Mortadelle	19 €
Pesto de pistaches, mortadelle, pistaches concassées, burrata.	
Calzone	15 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, œuf.	
Supplément ingrédient	1,50 €
sauf : truite fumée, crème de truffes, jambon San Daniele DOP	3 €
Burrata	4 €

POISSONS







Poulpe grillé à l'ail	28 €
Risotto aux gambas	28 €
Poissons frais du moment	26 €

VIANDES


Sanglier façon bourguignonne	26 €
Ossobuco	28 €
Confit de Canard de la famille TOULZAC	24 €



PÂTES MAISON

Pâtes fraîches sauce carbonara	21 €
Pâtes fraîches au poulpe et à la spianata piquante 	24 €
Pâtes fraîches à l'arrabiata 	19 €
Pâtes fraîches « polpette »	23 €
Pâtes fraîches aux boulettes de bœuf à l'italienne	
Pâtes fraîches alle vongole	26 €
Pâtes fraîches aux palourdes	
Lasagnes de légumes 	19 €
Lasagnes à la bolognaise	21 €
Ravioles aux cèpes 	26 €
Gnocchi au pesto 	23 €
Gnocchi au gorgonzola 	24 €

SPECIALITES SAVOYARDES

Fondue Savoyarde 	25 €
Fromages affinés 18 mois minimum, servis avec une salade verte.	
Tartiflette	26 €
Servie avec une salade verte et du jambon San Daniele DOP 18 mois d'affinage.	

FROMAGES

Assiette de fromages	11 €
Sablé au comté	10 €

PÂTISSERIES MAISON

Tiramisu	10 €
Panna Cotta	9 €
Tarte au citron meringuée	10 €
Pâtisserie du moment	11 €
Royal au chocolat	11 €

DESSERTS GLACES

Profiteroles	10 €
Myrtille Melba 1 boule glace vanille, 1 boule glace myrtille, myrtilles au sirop, chantilly.	10 €
Colonel 2 boules glace citron, vodka.	10 €
Dame blanche 1 boule vanille, 1 boule chocolat, chocolat fondu, chantilly	10 €
Coupe de glace artisanale Vanille, fraise, myrtille, chocolat, café blanc d’Ethiopie, citron, stracciatella	

- 1 boule
- 2 boules
- 3 boules



- 3 €
- 6 €
- 8 €


Tous nos plats sont susceptibles de contenir des céréales contenant du gluten et des produits à base de ces céréales (exemples : blé, seigle, orge, etc...) ; crustacés et produits à base de crustacés, œufs et produit à base d'œufs ; poissons et produits à base de poissons ; arachides et produits à base d'arachides ; soja et produits à base de soja ; lait et produits à base de lait ; fruits à coque ; céleri et produits à base de céleri ; moutarde et produits à base de moutarde ; graines de sésame et produits à base de graines de sésame ; anhydride sulfureux et sulfites ; lupin et produits à base de lupin ; mollusques et produits à base de mollusques.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

VINS

BLANC

SAVOIE

Chignin Vieilles-Vignes – Quenard	25 €
Apremont AOP – Domaine Chapot	24 €
Chignin Bergeron « Les Divolettes » - Domaine Jean Vullien	34 €
Roussette de Savoie AOP vieilles vignes – Cave de Chautagne 	26 €

BOURGOGNE

Viré Clessé – Domaine Marin	28 €
La Roche Vineuse – Normand	26 €

ROSE

SAVOIE


AOP Vin de Savoie – Domaine Carrel & Senger	26 €
---	------

COTES DE PROVENCE

Gourmandise – IGP Méditerranée 	21 €
Minuty Prestige – AOP Côtes de Provence	40 €

ROUGE

ITALIE

Chianti – Castiglioni Frescobaldi	32 €
Regolo Sartori – Valpolicella	30 €
Borgobruno – Toscana 2020 	22 €
Amarone Della Valpolicella	80 €

SAVOIE

Mondeuse d'Arbin – Louis Magnin	60 €
Mondeuse – Domaine Jean Vullien	26 €
Gamay Jongieux – Domaine Carrel & Senger	22 €

CÔTE DU RHÔNE

Côte du Rhône – Domaine de Saje	22 €
Côte Rôtie AOP – Brune et blonde – Domaine Guigal	110 €
Château Neuf du Pape AOC – Clos de l'Oratoire des Papes	90 €
Vacqueyras – Château des Hautes Ribes	35 €

BORDEAUX

Château Ormes de Pez – Saint Estèphe AOP	84 €
L'Oratoire de Chasse-Spleen 2019 – Moulis-en-Médoc AOP	48 €

CAHORS

Cuvée de l'Aïeul – Château Eugénie 	30 €
--	------

PETILLANTS

Cidre brut/doux 25 cl	11 €
Cidre brut/doux 75 cl	19 €
Champagne Taittinger Prestige 37,5 cl	45 €
Champagne Taittinger Prestige 75 cl	70 €
Prosecco 75 cl	24 €

VINS AU VERRE

12 cl

BLANC

Pakhus – Vin de Savoie moelleux

La Roche Vineuse – Normand

6 €
6,50 €

ROSE

Minuty Prestige

8 €

ROUGE

Borgobruno – Toscana 2020

Cuvée de l'Aïeul – Château Eugénie

6 €

7 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.