

# 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 !



*Alain Dubreil*

# MENU BAMBINO

## **Pizza l'Ourson**

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc.

**OU**

## **Pâtes fraîches maison**

Beurre ou tomate, jambon blanc.

## **+ Sirop au choix**

Grenadine, fraise, citron, myrtille, menthe, pêche, orgeat.

## **+ 1 boule de glace au choix**

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

**+ 1 sucrerie**



**12 €**



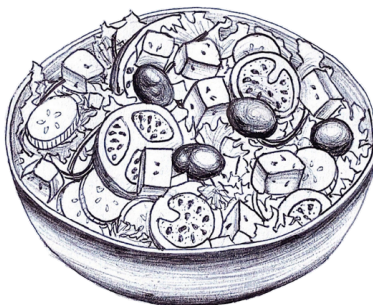
# PLANCHES A PARTAGER

Planche de charcuterie	18 €
Margherita 	14 €
Focaccia tomates basilic stracciatella 	12 €

## ENTREES

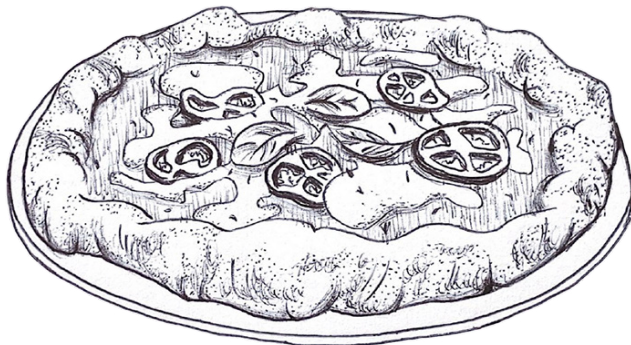
Foie gras entier mi-cuit de canard de la famille TOULZAC	20 €
Aubergine à la parmigiana 	12 €
Salade de poulpes	14 €
Salade verte, poulpe frais, ail, citron, huile d'olive, tomates, câpres, oignons rouges, pomme vapeur.	
Arancini au gorgonzola 	12 €
Vitello tonnato	14 €
Carpaccio de veau, sauce au thon, câpres et anchois.	
Terrine maison du moment	14 €

## 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, 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.

## 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.

<b>Napolitaine</b>	<b>16 €</b>
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, anchois, olives.	
<b>Végétarienne</b> 	<b>15 €</b>
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, poivrons, courgettes, aubergines, roquette.	
<b>Bomba</b> 	<b>16 €</b>
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante, nduja, poivrons, pesto, basilic.	
<b>Au fil du Giffre</b>	<b>17 €</b>
Base crème, mozzarella fior di latte, truite fumée, courgettes, pointe de crème à l'aneth, citron.	
<b>Procida</b>	<b>18 €</b>
Base double tomate, jambon San Daniele DOP, straciatella, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises, vinaigre balsamique, huile d'olive.	
<b>Tartufo</b>	<b>19 €</b>
Crème de truffes, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux truffes, burrata, roquette, huile de truffe.	
<b>Mortadelle</b>	<b>19 €</b>
Pesto de pistaches, mortadelle, pistaches concassées, burrata.	
<b>Calzone</b>	<b>16 €</b>
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, œuf.	
<b>Supplément ingrédient</b>	<b>1,50 €</b>
sauf : truite fumée, crème de truffes, jambon San Daniele DOP	<b>3 €</b>
<b>Burrata</b>	<b>4 €</b>

# POISSONS

**Poulpe grillé à l'ail** 28 €

**Filet d'omble chevalier** 27 €

# VIANDES

**Osso Buco** 28 €

**Confit de Canard de la famille TOULZAC** 24 €

**Sanglier à la bourguignonne** 27 €

Cuisson basse température pendant 10 heures



# PÂTES MAISON

Pâtes fraîches sauce carbonara	22 €
Pâtes fraîches à l'arrabiata	19 €
Pâtes fraîches au ragoût de seiche à l'italienne	24 €
Lasagnes à la bolognaise	21 €
Gnocchi à la tomate	23 €
Gnocchi au gorgonzola	24 €
Risotto aux cèpes	24 €

# SPECIALITES SAVOYARDES

Fondue Savoyarde	25 €
Fromages affinés 18 mois minimum, servis avec une salade verte.	
Supplément charcuterie	8 €

# FROMAGES

Assiette de fromages

11 €

# PÂTISSERIES MAISON

Tiramisu café

10 €

Panna Cotta vanille et coulis de myrtilles

9 €

Tarte au citron meringuée

10 €

Pâtisserie du moment

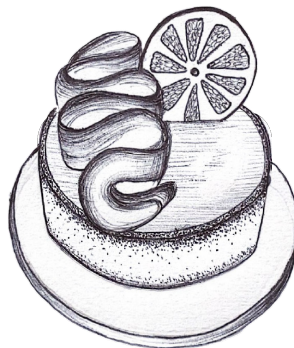
12 €

Royal au chocolat

11 €

Tarte tatin

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 €

**Affogato**

6 €

Café expresso, 1 boule glace vanille

**Coupe de glace artisanale**

Vanille, fraise, myrtille, chocolat, café blanc d’Ethiopie, citron, stracciatella

**1 boule**

3 €

**2 boules**

6 €

**3 boules**

8 €

Supplément chantilly maison

1,50 €



**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.**