

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

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 €

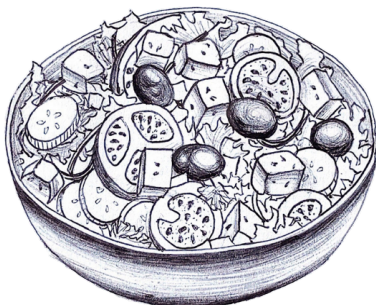


PLANCHES A PARTAGER

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

ENTREES

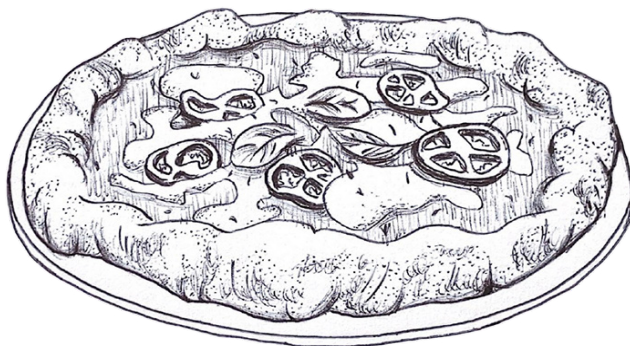
Foie gras entier mi-cuit de canard de la famille TOULZAC	20 €
Aubergine à la parmigiana 	12 €
Salade de poulpes	14 €
Salade verte, poulpe frais, ail, citron, huile d'olive, tomates, câpres, oignons rouges, pomme vapeur.	
Arancini au gorgonzola 	12 €
Inspiration du chef	14 €
Terrine maison du moment	14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



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 torr fi es.
- Chèvre et miel**  **16 €**
Base crème, mozzarella fior di latte, parmesan, fromage de chèvre, miel, noix.
- L'ours bleu** **16 €**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poitrine fum e, champignons de Paris, reblochon, roquette, huile d'olive.
- 4 fromages**  **16 €**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ch vre, gorgonzola, parmesan.
- 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.

Napolitaine 16 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, anchois, olives.

Végétarienne  15 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, champignons de Paris, poivrons, courgettes, aubergines, roquette.

Bomba  16 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, spianata piquante, nduja, poivrons, pesto, basilic.

Au fil du Giffre 17 €
Base crème, mozzarella fior di latte, parmesan, 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 confites, 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, mozzarella fior di latte, parmesan, mortadelle, pistaches concassées, burrata.

Calzone 16 €
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 €

Poisson frais du moment 27 €

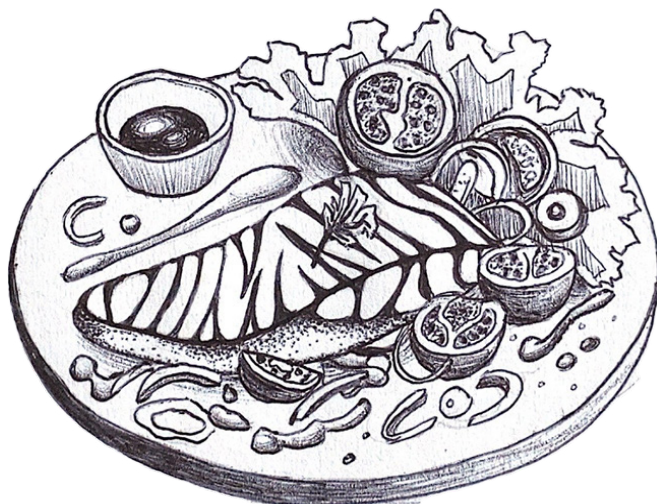
VIANDES

Osso Buco 28 €





Confit de Canard de la famille TOULZAC 24 €

Joue de bœuf à la bourguignonne 27 €


Cuisson basse température pendant 14 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 gambas		28 €

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

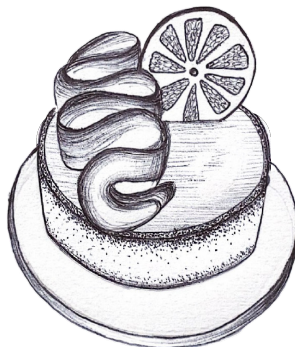
12 €

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 ; anhydres 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.