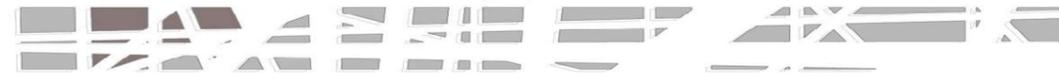


# La Table de L'Ours



## Nos Entrées

**Escargots gratinés au bleu d'Auvergne** 16.30€

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

**Assiette de Charcuterie des montagnes** 15.20 €

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

**Oeuf Cocotte** 13.60€

*Oeuf cocotte, une création gourmande dont la composition varie au gré de l'humeur de L'Ours*

**Salade de chèvre chaud** 16.50€

*Salade de chèvre chaud, un incontournable alliant fraîcheur et authenticité, parfait pour les amateurs de classiques indémodables*

**Soupe à L'oignon Gratinée au Cantal** 12.20€

*Soupe à l'oignon gratinée au Saint-Nectaire, une recette traditionnelle*

## Nos desserts

**Tiramisu spéculos café** 7.40 €

*Délicieux tiramisu revisité avec une touche de spéculos, pour une explosion de saveurs*

**Crème brûlée** 6.50 €

*Traditionnelle crème brûlée à la vanille, avec sa croûte caramélisée*

**Dessert de saison** 6.80 €

*Une création quotidienne de notre pâtissier, selon l'inspiration et les ingrédients de saison*

**Poires pochées** 7.25 €

*Ou sirop d'érable, crème fouettée au chocolat blanc*

**Tarte maison** 7.35 €

*Tarte maison aux fruits ou chocolat selon la saison*

## Nos plats

**Notre Truffade au St Nectaire** 18.30€

*Spécialité auvergnate à base de pommes de terre et de St Nectaire, servie avec sa salade et sa charcuterie*

**Bavette accompagnée frites maison** 19.20€

*À savourer avec la cuisson de votre choix et une sauce au poivre ou au bleu d'Auvergne."*

**Papillote de Saumon** 19.30€

*Accompagnée de son jus de sésame et de ses petits légumes, pour une explosion de saveurs délicates.*

**Andouillette** 17.20€

*Cuite au four, servie avec frites maison et salade, accompagnée de votre choix de sauce : poivre, pomme-châtaigne ou bleu d'Auvergne*

**Choux Farcie Sauce Pommes Châtaignes** 16.80€

*Une spécialité de la maison qui allie tradition et gourmandise*

**Plats du Jour** 16.50€

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

## Nos Fromages

**Trio de fromages d'Auvergne** 7.50 €

*Dégustation de trois fromages emblématiques de la région*

**St-Nectaire et sa salade** 4.00 €

*Portion généreuse de St Nectaire Fermier, fromage typique de la région.*

**Fromage blanc** 4.50 €

*Fromage Blanc frais servi nature ou avec son coulis de fruits rouges*

## Formule de l'Ourson

(-12 ans)

13.20€

*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*

## Nos Glaces

**Glace 1 boule 4.00 € / Glace 2 boules 6.50 €**

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

**Coupe du Velay** 8.90 €

*Glace verveine, crème fouettée, verveine artisanale 30°*

**Colonel** 8.90 €

*Glace citron, vodka*

**Café ou chocolat liégeois** 7.90 €

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

**Dame Blanche** 7.90 €

*Glace vanille, chantilly, coulis chocolat ou caramel beurre salé*

*\*supplément crème fouettée 1.50 €*