

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

Soupe à L'oignon Gratinée au Saint-Nectaire 12.20 €

Soupe à l'oignon gratinée au Saint-Nectaire, une recette traditionnelle réconfortante sublimée par un fromage d'exception

Nos Salades

Salade de l'Ours 18.20 €

Salade au Bleu d'Auvergne, tomates, croûtons, lamelles de Jambon d'Auvergne & Burrata...

Salade de chèvre chaud 18.30 €

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

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 Verveine ou au Birlou.

Dessert de saison 6.80 €

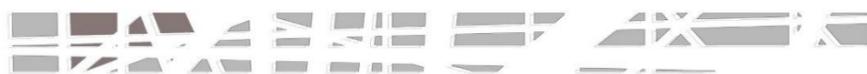
Une création quotidienne de notre Pâtissier, selon l'inspiration & les ingrédients de saison

Poires pochées 7.25 €

Au sirop d'érable, crème fouettée au chocolat blanc

Tarte maison 7.35 €

La Table de L'Ours



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

Chou Farci Sauce Pommes Châtaignes 16.80€

Une spécialité de la maison qui allie tradition et gourmandise

Plat 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 €

Servi avec son coulis de fruits rouges ou au miel

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 €*