



Petite restauration

Œufs au plat	2 pièces	8.-
Œufs au jambon	2 pièces	11.-
Œufs au lard	2 pièces	12.-
Omelette aux fines herbes		12.-
Omelette jambon		14.-
Omelette fromage		14.-
Portion de frites		6.-
Portion de Country Cuts		6.50
Assiette végétarienne, 6 légumes et pommes de terre		15.-
Une paire de viennes, pommes frites		13.-
Une paire de viennes, salade de pommes de terre		13.-
Saucisse de porc fumée, pommes frites		14.-
Saucisse de porc fumée, salade de pommes de terre		14.-
Saucisson vaudois, salade de pommes de terre		16.-
Assiette de viande séchée et jambon crû tomates, cornichons, petits oignons et beurre	200gr.	21.-
Petite assiette de viande séchée et jambon crû tomates, cornichons, petits oignons et beurre	150gr.	16.-
Grande planchette de l'Ours Jambon cru, viande séchée de sanglier (selon arrivage), viande séchée de bœuf, Lard séché, tomme de Rougemont, gruyère de l'Etivaz, tomates, cornichons, petits oignons et beurre	250gr.	25.-
Petite planchette de l'Ours Jambon cru, viande séchée de sanglier (selon arrivage), viande séchée de bœuf, Lard séché, tomme de Rougemont, gruyère de l'Etivaz, tomates, cornichons, petits oignons et beurre	150gr.	16.-



Spécialités au fromage

Fondue moitié-moitié	200gr.	21.-
	250gr.	24.-
Croûte au fromage nature		15.-
Croûte au fromage avec un œuf		16.-
Croûte au fromage avec jambon		17.-
Croûte au fromage avec jambon et un œuf		18.-
Croûte au fromage avec tomate, jambon et un œuf		19.-
Tomme de Rougemont pannée, sur lit de salade mêlée		15.-
Servi avec tomates et noix		
Tomme de Rougemont, sur lit de salade mêlée		12.-
Servi avec tomates et noix		
Assortiment de fromages du Pays d'Enhaut, 4 sortes		12.-

Potages et potées

	Entrée	Grande portion
Potage du jour	5.-	
Bouillon de bœuf aux croûtons et fines herbes	6.-	
Potée aux légumes	8.-	14.-
Soupe à l'oignon gratinée	9.-	14.-
Soupe de poissons maison	12.-	21.-
Servi avec croûtons de baguette à l'ail et sa rouille		



Entrées froides

	Entrée	Plat principal
Cocktail de crevettes	9.50	
Tartare de saumon toasts et beurre	16.-	28.-
Tartare de bœuf toasts et beurre ou Pommes frites	16.50	29.-
Saumon fumé et mousse de raifort toasts et beurre	16.-	28.-
Foie gras de canard (F) 90gr. toasts et beurre	21.-	
Assiette dégustation de l'Ours Saumon fumé, foie gras, terrine, toasts et beurre	18.-	29.50
Buffet de salades et antipasti De 11h à 15h00 et de 18h à 22h	9.-	16.-

Entrées chaudes

	Entrée	Grande portion
Escargots de Bourgogne	6 pces 10.-	12 pces 18.-
Salade de chèvre chaud sur toast Servi avec noix et pousses	17.-	
Tomme de Rougemont pannée sur lit de salade mêlée Servi avec tomates et noix	15.-	



Les choucroutes à la biere de l'Ours

Choucroute, service sur plat

Choucroute petite Saucisson vaudois, Viennes, Carré fumé, Pommes Nature	25.- pp
Choucroute moyenne Lard fumé, Saucisson vaudois, Viennes, Carré fumé, Jambonneau, Pommes Nature	30.- pp
Choucroute solide Lard fumé, Saucisson vaudois, Viennes, Carré fumé, Jambonneau, Saucisse de porc fumée, Jambon à la borne, Pommes Nature	39.- pp

Prix par personne, couverts supplémentaires 10.- pp

Choucroute sur assiette

Servie avec pommes nature et

Carré fumé	18.-
Jambonneau	17.-
Jambon à la borne	20.-
Lard fumé	17.-
Saucisson vaudois	18.-

Nos viandes



Le Veau

Paillard de veau grillée	160gr	27.-
Escalope de veau viennoise	160gr	30.-
3 petites escalopes pannées		
Emincé de veau à la zurichoise	180gr	30.-
Saucisse de veau grillée		16.-

Le Bœuf

Steak de bœuf grillé	200gr	25.-
Entrecôte Parisienne grillée	200gr	28.- 300gr 37.-
Entrecôte de bœuf grillée	200gr	34.-

Le Cheval

Entrecôte de cheval grillée	200gr	29.-
-----------------------------	-------	------

Le Porc

Mignons de porc forestière	180gr	32.-
Côtelette de porc	200gr	24.-
A la moutarde à l'ancienne		

Le Poulet

Suprême de poulet	180gr	21.-
Emincé de poulet au curry	160gr	24.-
Servi avec papadom, chutney de fruits et bananes poêlée		

L'Agneau

Rack d'agneau grillées	200gr	32.-
Coupé en côtes après cuisson et servi avec beurre maison aux herbes		

Au choix :

Buffet de salades ou légumes du jour, pommes frites, pommes country, rösti, gratin dauphinois, riz ou nouilles

Sauces au choix:

Sauce au poivre, beurre de l'Ours, sauce à l'ail où sauce tartare.

Supplément pour sauce aux morilles 4.50

Pays d'origine de nos viandes :

Bœuf, Veau, Porc (Suisse), Volaille (FR, CH), Cheval (Aust. USA), Agneau (Nouvelle-Zélande/Australie)



Nos poissons

Filets de perche meunière Servi avec sauce tartare	26.-
Gambas sautées sauce beurre de l'Ours	32.-
Filets de sandre meunière Servi avec sauce tartare	25.-
Filet de saumon en papillote	24.-

Au choix :

Buffet de salades ou légumes du jour, pommes frites, pommes country, rösti, gratin dauphinois, riz ou nouilles

Nos pâtes

Spaghetti sauce Bolognaise	16.-
Spaghetti sauce tomate	14.-
Nouilles au saumon fumé	21.-
Lasagnes maison	16.-
Macaronis de chalet crème, fromage et dés de jambon	19.-
Risotto aux bolets	18.-

Avec buffet de salades



Nos desserts maison

Moelleux au chocolat	12.-
Crème anglaise et glace moka	
Crème brûlée maison	12.-
Tarte aux pommes	10.-
Une boule de glace vanille et crème chantilly	
Tarte au vin cuit	10.-
Une boule de glace caramel et crème chantilly	
Salade de fruits frais	8.-

Glaces et sorbets

Meringue crème double	10.-
Meringue glacée Chantilly	13.-
Une boule de glace vanille et fraise	
Coupe Danemark	12.-
Trois boules de glace vanille et sauce chocolat chaude, chantilly	
Banana Split, une banane coupée en deux	12.-
Deux boules de glaces vanille, fraise et sauce chocolat, chantilly	
Café glacé	12.-
Trois boules de glace moka avec un expresso, chantilly	
Coupe Jacques	12.-
Une boule de glace vanille et fraise, salade de fruits frais et chantilly	
Coupe Jamaïque	12.-
Trois boules de glace rhum raisin, chantilly	
Coupe Abricotine	13.-
Trois boules sorbet abricot et abricotine 1cl	
Coupe Normande	13.-
Trois boules sorbet pomme et Calvados 1cl	
Coupe Colonel	13.-
Trois boules sorbet citron et Vodka 1cl	
Boule de glace :	2.50
Vanille, moka, chocolat, fraise, caramelissimo, Stracciatella, jamaïque	
Sorbet pomme, citron, cassis, abricots	
Supplément chantilly	1.50
Frappé	6.-
Dessert du jour	5.-



Pour les moins grands

Poulet nuggets, légumes et frites	12.-
Saucisse de veau grillée, légumes et frites	12.-
Jambon de campagne, légumes et frites	12.-
Ketchup, mayonnaise ou moutarde	
Dessert enfants « PLUTO »	5.-
Salade de fruits frais	5.-