

Nos Entrées

Escargots gratinés au bleu d'Auvergne x 12 17.50 €

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

Assiette de Charcuterie des montagnes 17.30 €

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

Tartare Tomates-Fraises & Mozzarella 13.20 €

Léger, frais et surprenant : le mariage sucré-salé des tomates et fraises, relevé par une mozzarella fondante. Un tartare qui sent bon l'été !

Truite Fumée, sauce citron-vanille 13.00 €

Fines tranches de truite fumée accompagnées d'une sauce citronnée subtilement parfumée à la vanille, une belle alliance de fraîcheur et de douceur.

Soupe froide 12.00 €

Un velouté glacé aux légumes ou fruits de saison, pour une entrée pleine de fraîcheur et de légèreté.

Nos Salades

Salade de l'Ours 19.50 €

Une salade généreuse et savoureuse : Bleu d'Auvergne, tomates, noix, crudités, asperges, artichauts, burrata crémeuse et lamelles de jambon d'Auvergne.

Un mélange de textures et de saveurs pour une assiette rustique et gourmande.

Salade de Chèvre chaud 19.00 €

Un classique incontournable : toasts de chèvre chaud, crudités fraîches, touche de miel. Parfait pour un repas léger et plein de caractère.

Nos Desserts

Tiramisu au Birlou 7.50 €

Notre version régionale du tiramisu, twistée au Birlou (pomme-châtaigne)

Nougat glacé 7.30 €

Un classique revisité, tout en douceur et croquant, idéal pour finir en beauté.

Dessert de saison 7.00 €

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

Tarte maison 7.35 €

Pâte croustillante, garniture fondante, faite maison, avec amour.

Café Gourmand 8.90 €

Un assortiment de douceurs pour accompagner votre café expresso

La Table de L'Ours

Saison Estivale 2025



Nos Plats

NEW ! Truffade aux Morilles*** 39.00 €

Notre version raffinée de la truffade : pommes de terre fondantes, St-Nectaire & Morilles avec son jambon d'Auvergne & salade verte *** (+ 15 €/pers sur la formule Demi-pension)

Truffade au St Nectaire 19.80 €

Spécialité auvergnate à base de pommes de terre et de St Nectaire, servie avec sa salade et son jambon d'Auvergne

Bavette accompagnée frites maison 20.20 €

sauce au choix : sauce au poivre Ou au Bleu d'Auvergne."

Cabillaud en croûte de Cantal 21.90 €

Cabillaud en croûte croustillante au Cantal affiné

Andouillette 18.50 €

Cuite au four, servie avec frites maison et salade,

sauce au choix : poivre Ou Bleu d'Auvergne

Chou Farci 17.80 €

Une spécialité de la maison qui allie tradition et gourmandise

Plat du Jour 17.00 €

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

Foie de Veau 20.90 €

Foie de veau poêlé avec amour, relevé d'un doux vinaigre de framboise

et d'un filet de crème balsamique. Un plat raffiné et savoureux.

Cuisses de Grenouilles x 12 21.50 €

Des cuisses bien dorées, tendres et croustillantes, accompagnées de nos frites maison.

Nos Fromages

Trio de fromages d'Auvergne 7.50 €

Dégustation de trois fromages emblématiques de la région

St-Nectaire et sa salade 4.00 €

Fromage blanc 4.50 €

Servi avec son coulis de fruits rouges ou au miel

Formule de l'Ourson

(-12 ans) 13.40€

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

Une formule pleine de réconfort pour les petits gourmands !

Nos Glaces

Glace 1 boule 4.00 € *

Glace 2 boules 6.50 € *

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

*Supplément Crème Fouettée 1.50 €

Coupe du Velay 9.10 €

Glace verveine, crème fouettée, Liqueur de verveine artisanale

Colonel 9.10 €

Glace citron, vodka

Café ou chocolat liégeois 8.30 €

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

Dame Blanche 8.30 €

Glace vanille, crème fouettée, coulis chocolat ou caramel beurre salé

Jojo Speed Coup' 8.90 €

Un dessert explosif : glace chocolat et framboise, liqueur de framboise et crème fouettée