

Les entrées

	petite	grande
Salade verte	7.00	11.00
Salade mêlée	8.50	14.00
Salade à la buratta (salade verte, tomate, buratta)		16.00
Salade de l'Ours (Tête de moine, croûtons et lardons)		18.00
Salade Norvégienne (saumon fumé, crevettes et oignons)		20.00
Salade César (blanc de poulet, œuf, parmesan)		22.00

Les pizzas

Margherita (Tomates, mozzarella, origan)	13.-
Jambon (Tomates, mozzarella, jambon, origan)	13.-
Jambon champignons (Tomates, mozzarella, jambon, champignons, origan)	13.-
Napoli (Tomates, mozzarella, olive, anchois, câpres, origan)	13.-
Quatre saisons (Tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, poivrons)	13.-
Carbonara (Tomates, mozzarella, jambon, lard, crème, parmesan, origan)	13.-
Quatre fromages (Tomates, mozzarella, quatre fromages, origan)	13.-
Calzone (Tomates, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan)	13.-
Tropicale (Tomates, mozzarella, jambon, ananas, origan)	13.-
All'Arrabiata (Tomates, mozzarella, poivrons, olives, piments forts, origan)	13.-

Pompier (Tomates, mozzarella, quatre fromages, lard, origan)	13.-
« L'Ours » (Tomates, mozzarella, jambon, lard, poivrons, oignons, origan)	13.-
A la Romana (Tomates, mozzarella, olives, merguez, poivrons, origan)	13.-
Thon (Tomates, mozzarella, thon, origan)	13.-
La Mexicaine (Tomates, mozzarella, merguez, maïs, piments forts, poivrons, origan)	13.-
L'Alsacienne (Crème, gruyère, oignon, lard, origan)	13.-
Végétarienne (Tomates, mozzarella, tomate crue, épinard, artichaut, origan)	13.-
Paysanne (Tomates, mozzarella, jambon, champignons, lard, origan)	13.-
Œil-de-bœuf (Tomates, mozzarella, épinards, œuf, origan)	13.-
Capricieuse (Tomates, mozzarella, jambon, artichaut, poivrons, câpres, origan)	13.-
Chorizo (Tomates, mozzarella, chorizo, olives, piments)	13.-

Ingrédient supplémentaire 2.- (les remplacements sont comptés comme supplément)
(mozzarella, artichauts, jambon, champignons, olives, anchois, câpres, lard, œuf, ananas, oignons, thon, tomates crues, poivrons, chorizo, merguez, crème, parmesan)

Ingrédient supplémentaire 4.-
(saumon, crevettes, jambon de Parme, buratta)

Les Vins

Blancs ouverts :	1dl	5dl
Fendant	3.90	19.50
Epesses	4.30	21.50
Johanisberg	4.30	21.50
Malvoisie	6.50	32.50

Rosés ouverts :		
Rosé de Gamay	3.90	19.50
Œil-de-Perdrix (VS)	4.30	21.50
Œil-de-Perdrix (NE)	4.90	24.50

Rouges ouverts :		
Pinot	3.90	19.50
Goron	3.90	19.50
Montepulciano	3.90	19.50
Merlot del Venetto	3.40	17.00

Rouges bouteille : bt 50cl bt 75cl

SUISSE		
Humagne rouge, Grand-Métral, Provins	29.00	39.00
Cornalin, Grand-Métral, Provins	29.00	39.00
Apologia, Grand-Métral, Provins	29.00	39.00
Gamaret - Garanoir, Cave Les Combes, AOC, VS		37.00
ITALIE		
Valpolicella Ripasso, Montesor, Capitel Della Crosara		39.00
Primitivo di Manduria, Otto Cento		38.00
Nero D'Avola, Gabal, DOC Sicilia		29.00
Ronco Nolè Di Lenardo		36.00

FRANCE		
Château Puybarbe, Gaia, Côtes de Bourg		36.00
Châteauneuf-du-Pape, Les Gemarelles, 2020		56.00

ESPAGNE		
Rioja, la Cathedral		36.00

ARGENTINE		
Malbec, Amalaya, Tinto, 2021		36.00
Cabernet Sauvignon, Aguijon de Abeja		37.00

LUNDI ET MARDI PIZZA 13.-

Hôtel de L'Ours

Rue du 23 Juin 38
CH -2822 Courroux



Tel: +41 (0)32 422 13 65
Info@hotel-de-lours.ch / www.hotel-de-lours.ch