

Hôtel de L'Ours

Rue du 23 Juin 38

CH -2822 Courroux

www.hotel-de-lours.ch



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 (fêce 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 6 escargots de Bourgognes gratinés		14.00
Feuilleté de grenouilles aux herbes		15.00
Croûtes aux morilles		18.00

Les pâtes

Spaghetti aglio et olio		16.00
Penne caprese (tomates fraîches, mozzarella, basilic)		18.00
Penne aux crevettes gratinées		22.00
Tagliatelles sauce aux morilles		24.00

Les viandes

Le steak de porc au beurre maison		28.00
Tranches de veau aux morilles		43.00
L'entrecôte de bœuf grillée (200g) sauce à choix		39.00
Sauce au choix :		
Beurre maison		3.50
Aux morilles		6.00

Nos spécialités

Tartare de bœuf coupé au couteau (170g servi avec toasts, beurre et frites)	nature	32.00
	Rémy Martin	35.00
La petite Ourse : entrecôte de bœuf (200g) Sauce maison		39.00
La grande Ourse : entrecôte de bœuf (300g) Sauce maison		55.00

Les pizzas

Margherita (Tomates, mozzarella, origan)	14.00
Jambon (Tomates, mozzarella, jambon, origan)	16.00
Napoli (Tomates, mozzarella, olive, anchois, câpres, origan)	16.00
Jambon champignons (Tomates, mozzarella, jambon, champignons, origan)	18.00
Quatre saisons (Tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, poivrons)	18.00
Carbonara (Tomates, mozzarella, jambon, lard, crème, parmesan, origan)	18.00
Quatre fromages (Tomates, mozzarella, quatre fromages, origan)	18.00
Calzone (Tomates, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan)	18.00
Tropicale (Tomates, mozzarella, jambon, ananas, origan)	18.00
All'Arrabiata (Tomates, mozzarella, poivrons, olives, piments forts, origan)	18.00
Pomplier (Tomates, mozzarella, quatre fromages, lard, origan)	18.00
« L'Ours » (Tomates, mozzarella, jambon, lard, poivrons, oignons, origan)	18.00
A la Romana (Tomates, mozzarella, olives, merguez, poivrons, origan)	18.00
Thon (Tomates, mozzarella, thon, origan)	18.00
La Mexicaine (Tomates, mozzarella, merguez, maïs, piments forts, poivrons, origan)	18.00
L'Alsacienne (Crème, gruyère, oignon, lard, origan)	18.00
Saumon (Tomates, mozzarella, saumon, oignons, câpres, origan)	22.00
Norvégienne (Crème, mozzarella, oignons, câpres, saumon)	22.00

Du Chef (Sauce tomate, mozzarella, buratta, huile d'olive)	22.00
Végétarienne (Tomates, mozzarella, tomate crue, épinard, artichaut, origan)	18.00
Paysanne (Tomates, mozzarella, jambon, champignons, lard, origan)	18.00
Œil-de-bœuf (Tomates, mozzarella, épinards, œuf, origan)	18.00
Capricieuse (Tomates, mozzarella, jambon, artichaut, poivrons, câpres, origan)	18.00
Parma Buratta (Tomates, mozzarella, buratta, jambon de Parme)	26.00
Bella Vita (Tomates, mozzarella, crevettes, ail)	22.00
Chorizo (Tomates, mozzarella, chorizo, olives, piments)	18.00

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)

Provenance des viandes :

Veau : Suisse
Porc : Suisse
Bœuf : Suisse, Uruguay
Poulet : Suisse, France
Saumon : Norvège
Crevettes : Danemark

Nous vous proposons

En bouteille de 75cl:

Nero d'Avola Gàbal, D.O.C., Sicilia	29.-
Malbec, Amalaya, Tirtto, 2021 (Argentine)	37.-

En cas d'allergies : merci de s'adresser aux membres du personnel afin qu'ils répondent à vos questions.