

L'OURS

— CAVERNE CULINAIRE —

ENTRÉES

César	11
Bacon, panko et parmesan ++	
Potage	8
Garniture appropriée	
Arancini smoked-meat	14
Fromage en grains, mayo pesto	
Escargots en cassolette	16
Pancetta, poireaux et fromage à raclette	
Pieuvre grillée	19
Couscous abricots-menthe, mayo ail-noir, oignons frits et marinés, tortilla	
Entrée du moment	p.m
Selon l'inspiration des cuisiniers	

REEMPLACER FRITES (F)

César	6
Légumes au beurre +pdt	5
Risotto	8

PLATS

Lasagne Carnivore	25
Sauce porc et agneau braisé longuement, béchamel à l'ail confit et parmesan	
Macaroni au fromage	25
Viande fumée, Nachos, jalapenos	
Risotto au canard confit	35
Purée de courge, shitaké, kale et chèvre	
Pizza M. Séguin	20
Légumes, olives, chèvre, huile de sésame et pignons	
Pizza Carnivore	23
Sauce carnivore, bacon, oignons confits	
Côtes levées (F)	32
Sauce BBQ Lime et chipotle	
Bavette boucannée (F)	41
Oka, sauce au poivre vert et Whisky	
Boudin maison (F)	35
Oignons caramélisés, melon miel-porto	

EXPRESS

Tagliatelle Carbonara	20	Pizza Museau	22
Pancetta, jaune d'œuf et parmesan		Prosciutto, huile de truffe et champignons	
Pizza Matante Margaret	18	Tartare de boeuf (F)	19/32
Tomates, basilic		Armillaires de miel, mayo truffée et pacanes	
Saumon au fumoir (F)	34	Tartare de saumon (F)	19/32
Crème sûre agrumes et fines herbes		Ananas, jalapenos, gingembre et sésame	
Burger Classique (F)	18	Burger L'Ours (F)	20
Tomate, cornichon, cheddar et mayo-pesto		Brie, prosciutto, oignons confits, champignons et mayo BBQ	