

ENTRÉES

PLATEAU DU GRIZZLY

Pour 4 / 20\$ p.p Pour 2-3 / 22\$ p.p

Arancini

Tartare de bœuf

Tacos de saumon

+ Surprise des cuisiniers

César	14	Arancini smoked-meat	18
Bacon, panko et parmesan ++			Fromage en grains, mayo pesto
Potage	9	Escargots en cassolette	20
Garniture appropriée			Pancetta, poireaux et fromage à raclette
Tartare de boeuf	25/41	Calmars frits	24
Façon Rossini, foie gras, mayo truffée		Coulis de poivrons grillés et mayonnaise à l'ail noir	
Tartare de saumon	21/36		
Façon Tacos, ananas, avocat, oignons marinés			

REEMPLACER LES FRITES

César	9	Légumes et pommes de terre	7
Risotto sans canard	14	Macaroni au fromage	12
Poutine au poivre vert	10		

B B Q

Frites, salade chou et céleri-rave

Côtes levées	36
Sauce BBQ lime et chipotle	
Bavette boucannée	47
Oka, sauce au poivre vert et Whisky	
Saumon au fumoir	41
Crème sûre aux olives, salsa d'artichauts	
Saucisses maison	36
Sauce appropriée	

P Â T E S

Spaghetti boulette	37
Wagyu bardée de bacon, sauce tomate, basilic et parmesan	
Macaroni au fromage	35
Saucisse habanero, choux-fleurs rôtis et fromage skwik skwik	
Tagliatelle Carbonara	26
Pancetta, jaune d'œuf et parmesan	
Risotto au canard confit	42
Purée de courge, shitakés, épinards, pacanes et chèvre	

B U R G E R

Frites, salade chou et céleri-rave

L'Ours	26
Bœuf AAA, Brie, prosciutto, oignons confits, champignons et mayo BBQ	
Le Baclé	27
Bœuf AAA, Sauce carnivore, Oka, bacon, mayo épicee,	
Wagyu	34
Bœuf Wagyu, tomates, cornichons, cheddar fumé et sauce style Ranch	
Remplace boulette par Wagyu	
+12\$	

P I Z Z A

Museau	28
Prosciutto, huile de truffe et champignons	
Monsieur Séguin	26
Légumes, olives, chèvre, huile de sésame et pignons	
Matante Margaret	39
Tomates confites, basilic frais + Burrata italienne	
La Montréalaise	28
Smoked meat, cornichons et 3 moutardes	
Burrata italienne +14\$	

L'OURS

— CAVERNE CULINAIRE —