

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

Bacon, panko et parmesan + +

Arancini smoked-meat

18

Fromage en grains, mayo pesto

Potage

9

Garniture appropriée

Escargots en cassolette

20

Pancetta, poireaux et fromage à raclette

Tartare de boeuf

25/41

Façon Rossini, foie gras, mayo truffée

Calmars frits

24

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

BBQ

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

BURGER

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 épicée,
- Wagyu** 34
Bœuf Wagyu, tomates, cornichons, cheddar fumé et sauce style Ranch
- Remplace boulette par Wagyu**
+12\$

PÂTES

- 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

PIZZA

- 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 —