
Bois de l'ours

Nourriture

Plat du jour

Ravioles de Roman aux petits légumes et lait de coco Maison : 16.5€
verte

Boudin noir et purée et pomme rôtie 16.5€

LES PLATS (12h-15h)

Soupe de légumes Maison 12.5€
Avec croûtons à l'ail et emmental

Croque Monsieur Seul : 9.5€
Pain de campagne, jambon, béchamel, emmental
Salade : 12.5€
Frites : 14.5€
Frites+salade : 15.5€

Croque Italien Seul : 9.5€
Focaccia du boulanger, mozzarella, tomate, pesto
Salade : 12.5€
Frites : 14.5€
Frites+salade : 15.5€

Bò Bùn Végétarien Nem végétarien : 16.5€
Vermicelles de riz, carottes, choux, salade, coriandre, menthe, cacahuètes, sauce soja et nuoc mam maison

Bò Bùn Poulet pané

Poulet pané : 16.5€

Vermicelles de riz, carottes, choux, salade, coriandre, menthe, cacahuètes, sauce soja et nuoc mam maison

Bò Bùn Mixte

Mixte : 19.5€

Vermicelles de riz, carottes, choux, salade, coriandre, menthe, cacahuètes, poulet pané, nems végétariens sauce soja et nuoc mam maison

Rainbow Bowl saumon fumé

21€

Salade de lentilles vertes, betteraves, jalapenos choux rouge, carotte, sésame, cebette, sauce Tahini

Rainbow Bowl Bœuf Larme du Tigre

21€

Salade de lentilles vertes, betteraves, jalapenos choux rouge, carotte, sésame, cebette, sauce Tahini

Chausson au Reblochon

18.5€

Pomme de terre, oignons caramélisés, salade verte

Païd thaï végété

16€

Nouilles, courgettes, carotte, oignons, œuf, cacahuètes

Païd thaï poulet

18€

Nouilles, poulet, courgettes, carottes, oignons, œuf, cacahuètes

Pad Thaï Bœuf Thaï

21€

Nouilles, poulet, courgettes, carottes, oignons, œuf, cacahuètes

Rigatoni à la bolognaise

15.5€

sauce tomate maison, viande de bœuf, emmental

Rigatoni au pesto d'ail des ours

15.5€

crème de parmesan, cebette et graines de courge

Tartare de boeuf

Frites + salade : 22€

Façon italienne (steak 180g, pignons de pin, pesto, parmesans, pesto verde)

LES BURGERS

BDL

Steak haché façon bouchère, fromage à raclette, oignons rouges, sauce deluxe, salade

Seul : 14.9€

Salade : 18€

Frites : 20€

Frites de patates douces : 22€

Mielleux

Steak haché façon bouchère, fromage de chèvre, oignons caramélisé au miel, mayonnaise maison

Seul : 14.9€

Salade : 18€

Frites : 20€

Frites de patates douces : 22€

Veggi

Steak végétarien maison, légumes confits, cheddar, mayonnaise au Sriracha, salade

Seul : 14.9€

Salade : 18€

Frites : 20€

Frites de patates douces : 22€

Pulled Pork

Porc confit en cuisson lente dans une sauce BBQ maison, cheddar, chou chinois, mayonnaise maison, salade

Seul : 14.9€

Salade : 18€

Frites : 20€

Frites de patates douces : 22€

Chicken

Blanc de poulet pané, cheddar, oignons frits, mayonnaise au curry maison

Seul : 14.9€

Salade : 18€

Frites : 20€

Frites de patates douces : 22€

Supplément bacon ou cheddar 2.5€

Barquette de frites 6€

Barquette de frites de patate douce 8€

LES SANDWICHS

Houmous Seul : 8€

Houmous de poivrons rouges, fromage de chèvre, carotte râpée, salade, grenade. **Frites+salade : 12.5€**

LES DESSERTS

Cookie 4€

Fait maison

Muffin Chocolat : 5€

Caramel : 5€

Tout chocolat : 5€

Gaufre de Liège Nature 4€

Gaufre Nutella 4.5€

Gaufre Miel 4.5€

Gaufre Confiture	4.5€
Supp Chantilly	0.5€
Brownie chocolat/ caramel <i>Fait maison</i>	6€
Cheesecake <i>Voir le parfum en vitrine</i>	7.5€
Carrot cake	7.5€
Fondant au Chocolat	7.5€
Banana Bread	4.5€
Cannelé	3€
Madeleine Choco	Pièce : 3.5€
Flan pâtissier	7.5€
Brioche perdue	6€
Cake du jour	4.5€
Tarte du Jour <i>Se renseigner au bar</i>	7.5€

Browkie

6€

POUR LES ENFANTS (12h-15h)kids ->12ans

For kids only!

Burger+Frites

11€

Pain burger, steak haché

Nuggets+frites

11€

Nuggets de poulet+frites

Pâtes Bolo

11€

Pâtes sauce bolognaise maison

Boissons

LES BOISSONS FRAICHES

Eau Plate	50cl : 3€ 1L : 6€
Eau Pétillante <i>San Pellegrino</i>	50cl : 4€ 1L : 7€
Coca-Cola	33cl : 4€
Coca Zéro	33cl : 4€
Sprite	33cl : 4€
Fanta Orange	33cl : 4€
Lipton Ice Tea	33cl : 4€
Perrier	33cl : 4€
Oasis	33cl : 4€
Citronnade maison	4.5€

Thé glacé maison 4.5€

LemonAID+ 33cl : 6.5€
Limonade Bio au gingembre et citron

LemondAID+ 33cl : 6.5€
Infusion pétillante de maté Bio au citron et à l'orange

LES JUS

ACE 20cl : 4€

Abricot 20cl : 4€

Pomme 20cl : 4€

Ananas 20cl : 4€

Pamplemousse 20cl : 4€

Fraise 20cl : 4€

Orange 20cl : 4€

Tomate 20cl : 4€

LES SIROPS

Grenadine	3€
Fraise	3€
Citron	3€
Menthe	3€
Orgeat	3€
Pêche	3€

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.2€
Allongé	2.2€
Double Café	4.2€
Café Crème	4.5€
Cappuccino	5€

Mochaccino	4.5€
Latte	4.5€
Chocolat Chaud	4.5€
Chocolat Viennois	5€
Thé Vert	4.5€
<i>Dammann</i>	
<i>Yunnan Vert</i>	
<i>Bali</i>	
<i>Menthe</i>	
Thé Noir	4.5€
<i>Dammann</i>	
<i>Darjeeling</i>	
<i>Breakfast</i>	
<i>Pomme d'amour</i>	
<i>Earl Grey</i>	
Infusion	4.5€
<i>Tisane du berger</i>	
<i>Verveine</i>	
<i>Tisane des merveilles</i>	
Chai Latte	4.5€

LES APÉRITIFS

Ricard

2cl : 3.5€

Kir 4€
Cassis
Pêche

Martini Rouge 4.5€

Apérol Spritz 9€

Suze 4.5€

Campari 4.5€

Hugo Spritz 12€

LES BIÈRES

Lux Du Moulin 25cl : 4€
Brasserie « 3 Monts » 50cl : 8€
Bière Blonde du Nord
5,3*

Paix dieu 25cl : 6.5€
Brasserie « Caulier » 50cl : 13€
Bière Blonde Belge
10*

Blanche des neiges 25cl : 4€
Brasserie « Huyghe » 50cl : 8€
Bière blanche Belge
5*

I Woks	25cl : 4.5€
<i>Brasserie « Les Mousses du Dahu »</i>	50cl : 9€
<i>Session IPA locale</i>	
5,2 *	
Bon Secours Myrtille	25cl : 5.5€
<i>Brasserie « Caulier »</i>	50cl : 11€
<i>Bière à la myrtille belge</i>	
6,4*	
3 Monts Ambrée	25cl : 4.5€
<i>Brasserie « 3 Monts »</i>	50cl : 9€
<i>Bière ambrée</i>	
7,5*	
Picon bière	25cl : 5€
	50cl : 10€
Corona	33cl : 7€
Warsteiner	5€
<i>Bière sans alcool</i>	
Corona 0%	5€
Jully Dolly Neipa	25cl : 5€
	50cl : 10€
Bière de l'Ours	25cl : 5€
	50cl : 10€

LES VINS

Mercrey

Vin Rouge

Domaine Narjoux Normand

Bourgogne

Bouteille : 68€

Beaumes de Venise

Vin Rouge

Domaine Cassan

Verre : 5.5€

Bouteille : 32€

Bordeaux Graves

Vin Rouge

N1 Maison Dourthe

Bouteille : 34€

Ventajol

Vin rouge côtes du Rhône

Verre : 4€

Bouteille : 22€

Coteaux du Layon

Vin Blanc

Domaine Dumnacus

Verre : 5.5€

Bouteille : 32€

Gamay de Jongieux

Vin rouge Maison Carrel

Verre : 5€

Bouteille : 28€

Languedoc Pic Saint Loup

Vin rouge

Emotion

Verre : 5.5€

Bouteille : 29€

Villa dria

Vin Blanc doux

Côtes de Gascogne

Verre : 4.5€

Bouteille : 22€

Roussette de Savoie

*Domaine Willy Blanc
Vin Blanc de Savoie*

Verre : 5€

Bouteille : 27€

Apremont

*Vin Blanc
Domaine Willy Blanc*

Verre : 4.5€

Bouteille : 22€

Déesses muettes

*Vin Blanc
Chardonnay*

Verre : 4€

Bouteille : 21€

Viré Cléssé

*Vin Blanc
Domaine Montbarbon 3 Terroirs
Bourgogne*

Bouteille : 43€

L'essentiel Paradis

*Vin Rosé
Côte de Provence*

Verre : 4€

Bouteille : 22€

Mademoiselle Clara

*Vin Rosé
Provence IGP Var*

Verre : 5€

Bouteille : 22€

Divine Restanques

Vin Rosé

Verre : 4€

Bouteille : 20€

Grain de Glace

*Vin Rosé
Côtes de Provence*

Verre : 6€

Bouteille : 32€

LES BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

Green Chaud 12€
Chartreuse et chocolat chaud

Vin Chaud 4€

Grog 7€

Chocolat chaud + Alcool 8€
3cl Alcool au choix

Café + Alcool 6€
2cl alcool au choix

Bombardino coffee 10€

Irish coffee 11€

Jamaïcain coffee 11€

CHAMPAGNE

Charles Mignon Brut

Verre : 12€
Bouteille : 70€

Prosecco

Pétillant

Verre : 7€

Bouteille : 30€

Grignotage du Soir 17h30-20h45

LES PLANCHES

La Charcuterie <i>Mélange de charcuterie</i>	15€
La Fromage <i>Mélange de fromage</i>	15€
La Finger Food <i>Oignon rings, sticks fromage, falafel, sauce deluxe maison</i>	13€
La Mixte <i>Mélange charcuteries et fromages</i>	21.5€
La Super Complète <i>Mélange de charcuteries et de fromages, préfou maison</i>	26.5€
Le Préfou	4.5€
Les Saucissons <i>Nature</i> <i>Noisettes</i> <i>Beaufort</i>	8.5€

Les Terrines + Pain	11€
<i>Terrine de Sanglier</i>	
<i>Terrine au Chorizo pimenté</i>	
<i>Terrine de Figatello Corse au vin de Patrimonio</i>	
<i>Pâté Basque au piment d'Espelette</i>	
<i>Terrine de Chevreuil aux Airelles</i>	

Supplément Pain	1€
------------------------	-----------

Fondue à partager 4 fromages	30€
-------------------------------------	------------

Fondue à partager aux Cèpes	35€
------------------------------------	------------

Sardines à l'huile d'olive	6.5€
-----------------------------------	-------------

BOITES CHAUDES A PARTAGER

Fromage en boîte, au four, accompagné de pain et cornichons

Camembert rôti	14.5€
-----------------------	--------------

Fromage du Vercor	17€
--------------------------	------------

Petit-déjeuner 8h00-10h30

Petit-déjeuner -> 10h30

Petit-déjeuner

SALÉ

Assiette Complète

Fromage, bacon, œuf, beurre, pain

10€

Egg & bacon sandwich

10€

Croque italien

Tomate, mozzarella, pesto maison

9.5€

Croque Monsieur

Pain de campagne, jambon, béchamel, emmental

9.5€

SUCRÉE

Croissant/Pain au chocolat

2.2€

Gaufre

A partir de : 4€

Tartines

Beurre, confiture maison

5.5€

Cake maison

Voir le cake du jour en vitrine

A partir de : 4.5€

Granola Bowl

Fromage blanc, miel, fruits, granola maison, coco râpé

9.5€

Accompagnements: sucre, Nutella, confiture maison, caramel, miel, sirop d'érable

Gâteaux en vitrine

Voir en vitrine

De 3 à 7.5€

0€

FORMULES

La Française

1 boisson chaude, tartines, croissant, beurre, confiture maison, jus d'orange pressé

12.5€

La Salée

1 boisson chaude, assiette complète ou egg & bacon sandwich, jus d'orange pressé

15€

La Healthy

1 boisson chaude, granola bowl, jus d'orange pressé

15€

BOISSONS

Café	2.2€
Café allongé	2.2€
Chocolat chaud	4.5€
Café double	4.4€
Chocolat Viennois <i>Chocolat chaud + crème fouettée</i>	5€
Chai Latte	4.5€
Thé	4.5€
Jus d'orange pressé	5€
Thé glacé maison	4.5€
Décafeiné	2.2€

Les cocktails 16h-23h

LES CLASSIQUES

Planteur Maison	Verre : 7.5€ 1litre : 22€
Gin Tonic	8€
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	8€
Limoncello Spritz <i>Limoncello, Prosecco, eau gazeuse</i>	8€
Moscow Mule <i>Vodka, citron vert, Ginger beer, menthe fraîche</i>	9€
Margarita <i>Triple sec, tequila, citron vert</i>	9€
Caïpirinha <i>Cachaça, sucre de canne, citron vert</i>	9€
Expresso Martini <i>Vodka, liqueur de café, sirop sucre de canne, espresso</i>	9€

Mojito 9€
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

Mai Taï 9€
Rhum blanc, rhum ambre, triple sec, sirop d'orgeat, citron vert, sirop de sucre de canne

Long Island Ice Tea 14€
Rhum blanc, gin, triple sec, vodka, tequila, sirop de sucre de canne, jus de citron, coca

LES SIGNATURES

Le Nounours Mule 9.5€
Génépi, citron vert, menthe fraîche, Ginger beer

Le Délice de L'Ours 11€
Gin, sucre de canne, Citron, Myrtilles

La Patte de l'Ours 11€
Whisky, picon, citron, jus de pomme, Ginger beer

La Fleur de L'Ours 14.5€
Chartreuse, Saint Germain, citron vert, jus de pomme, eau gazeuse

Le Gros Nounours 12€
Kraken, Calvados, citron, jus de pomme, Ginger beer

Boutique

T-SHIRT

T shirt Adulte

25€

SWEAT

Sweat Adulte

45€

Sweat Enfant

35€

BONNET

Bonnet

17€

TOTE BAG

Tote Bag

2.5€

CASQUETTES

Casquette Rap 20€

Casquette 15€

LEASH

Leash 1.5€

MERO MERO

Sac banane
Petit modèle : 45€
Grand modèle : 55€

Sac à dos 95€