

ENTRÉES

PLATEAU DU GRIZZLY

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

Arancini

Tartare de bœuf

Tartare de saumon

+ Surprise des cuisiniers

César

15

Bacon, panko et parmesan ++

Arancini smoked meat

18

Fromage en grains, mayo pesto

Potage

9

Garniture appropriée

Escargots en cassolette

21

Pancetta, poireaux et fromage à raclette

Tartare de boeuf

25/41

Façon Rossini, foie gras, oignons marinés, mayo truffée

Calmars frits

24

Coulis de poivrons grillés, mayo à l'ail noir et tartare de betteraves

Tartare de saumon

21/36

Ananas, avocat, poivrons, oignons marinés, tortillas frites

REEMPLACER LES FRITES

César

10

Légumes et pommes de terre

7

Risotto sans canard

14

Poutine au poivre vert

10

BBQ

Frites, salade chou et céleri-rave

- Côtes levées** 39
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** 30
Bœuf AAA. Brie, prosciutto, oignons confits, champignons et mayo BBQ
- L'Umami** 27
Portobello grillé, haloumi, avocat frit et patate douce, mayo épicée lime et sésame
- Wagyu** 35
Bœuf Wagyu. tomates, cornichons, cheddar fumé et sauce style ranch
- Remplace boulette par Wagyu**
+12\$

PÂTES

- Lasagne Bolognese** 33
Porc et agneau braisés, béchamel à l'ail confit et épinards, parmesan
- Orecchiette à l'italienne** 45
Saucisse italienne, tomates semi-séchées, rapinis, ail confit, parmesan et burrata
- Tagliatelle Carbonara** 31
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** 36
Tomates confites, basilic frais + Burrata italienne
- La Montréalaise** 28
Smoked meat, cornichons et 3 moutardes

L'OURS

— CAVERNE CULINAIRE —