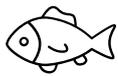


L'O à La Bouche

• RESTAURANT •



Listes des allergènes



poisson



arachide



lait



gluten



crustace



oeuf



fruits
coques



mollusque



lupin



celeri



sesame



moutarde



soja



L'O à La Bouche

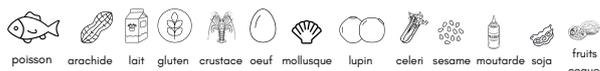
• RESTAURANT •

Nos Entrées

- Salade de chèvre chaud**  15.00€
Roquette, tomates, pancetta grillée, pommes caramélisées au thym, pain de campagne, chèvre frais, vinaigrette au miel
- Dégustation de Charcuterie du Pays** 1pers / 2pers 15.00€ / 24.90€
Charcuterie de porc locales, roquette, cornichons & beurre. 
- Saumon Gravlax**  18.90€
Saumon gravlax, roquette, pommes Granny, tomates cerises, pignons, citron, betterave, vinaigrette citronnée et crème d'aneth

Nos Plats

- Magret de canard aux agrumes**  21.90€
Magret de canard, sauce aux agrumes, accompagné de pommes de terre grenaille
- Carré de veau au parmesan truffé**  24.90€
Accompagné de sa polenta crémeuse
- Burger Original**  17.90€
Accompagné de frites fraîches et salade roquette



Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables

L'O à La Bouche

• RESTAURANT •

Nos Spécialités

Reblochonade

Reblochon, oignons, crème fraîche, vin blanc, herbes de Provence, pommes de terre, salade & charcuteries.

18.00€

Mont d'Or Rôti (Selon disponibilité)

Pommes de terre au four, ail, vin blanc, assortiment de charcuteries, salade.

25.90€

Raclette à Souhait

Pommes de terre, fromage ail des ours et nature et charcuteries à volonté

29.90€

Nos Pates

Gnocchi

sauce forestière ou sauce gorgonzola

17.00€

Merda de can

sauce forestière ou sauce gorgonzola

17.00€

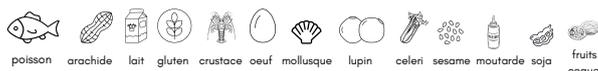
Nos petits Gastronomes (- 12 ans)

Steak haché ou Nuggets

Accompagnés de frites ou Gnocchi beurre

9.90€

Dessert enfant



Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables

L'O à La Bouche

• RESTAURANT •

Les Desserts de notre Pâtissier

L'Écureuil 

8.00€

Biscuit moelleux noisette, croustillant chocolat blanc, crémeux caramel, Bavaroise noisette, crumble

Poire Pochée Safranée 

8.00€

Poire William, vin blanc safrané, cardamome, crémeux poire, biscuit muesli

Coulant Chocolat Noir 

8.00€

Mi-cuit coulant chocolat noir, crème anglaise siphonnée

Nuit Noire 2.0 

8.00€

Biscuit sucré cacao, crémeux chocolat, mousse chocolat noir, streusel cacao, coque croquante

Café gourmand

9.00€

BOISSONS CHAUDES

Nos Cafés

Espresso / Déca 2.00€

Espresso noisette 2.20€

Américain / Allongé 2.20€

Double Espresso 3.50€

Cappuccino 3.20€

Grand Crème 3.00€

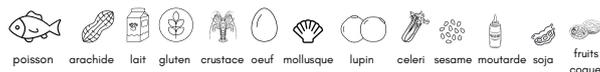
Chocolat Chaud 3.20€

Nos Thés

Vert 3.20€

Noir 3.20€

Infusion 3.20€



Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables

L'O à La Bouche

• RESTAURANT •

Nos Entrées

Salade de chèvre chaud 

roquette, tomates, pancetta grillée, pommes caramélisées au thym, pain de campagne, chèvre frais, vinaigrette au miel.

15.00€

Dégustation de Charcuterie du Pays 1pers / 2pers 15.00€ / 24.90€

Charcuteries de porc locales, roquette, cornichons & beurre. 

Saumon Gravlax 

Saumon gravlax, roquette, pommes Granny, tomates cerises, pignons, citron, betterave, vinaigrette citronnée et crème d'aneth

18.90€

Suggestion du chef

uniquement le week-end

Voir ardoise

Nos Plats

Magret de canard aux agrumes 

Magret de canard, sauce aux agrumes, accompagné de pommes de terre grenaille

21.90€

Carré de veau au parmesan truffé 

Accompagné de sa polenta crémeuse

24.90€

Burger Original 

Accompagné de frites fraîches et salade roquette

17.90€

Burger du Chef

Accompagné de frites fraîches et salade roquette

Voir ardoise

Souris d'agneau au thym et romarin 

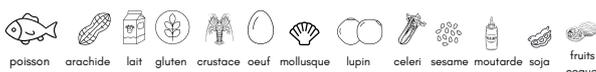
Accompagnée de purée maison

21.90€

Suggestion du Chef

uniquement le week end

24.90€



Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables

L'O à La Bouche

• RESTAURANT •

Nos Spécialités

Reblochonade

Reblochon, oignons, crème fraîche, vin blanc, herbes de Provence, pommes de terre, salade & charcuteries.

18.00€

Mont d'Or Rôti (Selon disponibilité)

Pommes de terre au four, ail, vin blanc, assortiment de charcuteries, salade.

25.90€

Raclette à Souhait

Pommes de terre, fromage ail des ours ou nature et charcuteries à volonté

29.90€

Nos Pates

Gnocchi

sauce forestière ou sauce gorgonzola

17.00€

Merda de can

sauce forestière ou sauce gorgonzola

17.00€

Risotto st Jacques et Gambas

St jacques, Gambas, citron

24.90€

Pasta Del Capo

Voir ardoise

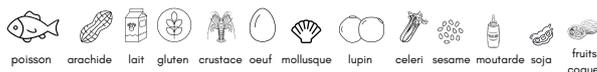
Nos petits Gastronomes (- 12 ans)

Steak haché ou Nuggets

Accompagnés de frites ou Gnocchi beurre

9.90€

Dessert enfant



Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables

L'O à La Bouche

• RESTAURANT •

Les Desserts de notre Pâtissier

L'Ecureuil 	8.00€
Biscuit moellux noisette, croustillant chocolat blanc, cremeux caramel, mousse noisette, crumble	
Poire Pochée Safrané 	8.00€
Poire William, vin blanc safrané, cardamone, cremeux poire, biscuit muesli	
Coulant Chocolat Noir 	8.00€
Mi-cuit coulant chocolat noir, crème anglaise siphonnée	
Nuit Noire 2.0 	8.00€
Biscuit sucré cacao, crèmeux chocolat, mousse chocolat noir, strusel cacao, coque croquante	
Café gourmand	9.00€

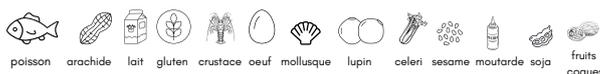
BOISSONS CHAUDES

Nos Cafés

Espresso / Déca	2.00€
Espresso noisette	2.20€
Américain / Allongé	2.20€
Double Espresso	3.50€
Cappuccino	3.20€
Grand Crème	3.00€
Chocolat Chaud	3.20€

Nos Thés

Vert	3.20€
Noir	3.20€
Infusion	3.20€



Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables

Soda

Coca Cola	33cl	3,90€
Coca Zero	33cl	3,90€
Fuze tea	25cl	3,90€
Orangina	25cl	3,90€
Schweppes	25cl	3,90€
Agrumes		
Minute Maid	25cl	3,00€
Orange - Pomme - Tomate		
Limonade	verre	2,00€
Sirop	verre	2,00€
Fever Tree	20cl	3,50€
Ginger Beer		
Fever Tree	20cl	3,50€
Premium Tonic		

Eaux

Sole Plate	50cl	2,90€
Sole Frizzante	50cl	2,90€
Perrier	33cl	3,90€

Bière Pression

Bière du Comté	4.20€
Blonde/Saison 25cl	
Saint Martin Vésubie BIO 5°	

Bière du Comté	6,80€
Blonde / Saison 50cl	
Saint Martin Vésubie BIO 5°	

Bière Bouteille

Ambre du Comté	5,20€
Ambré 33cl	

Cidre bouteille

Bolée d'Armorique 2°	4,00 €
Cidre doux 25cl	
Bolée d'Armorique 4°	4,00€
Cidre brut 25cl	

APÉRITIFS

Martini Rouge	4,00€
Martini Blanc	4,00€
Porto rouge	4,00€
Pastis	3,00€
Ricard	3,00€

LIQUEURS

Get 27	4,00€
Cointreau	5,20€
Génépi	4,00€
Limoncello	4,00€
Poire Williams	4,00€
Kirsch	4,00€
Disaronno	4,00€
Bailey's	4,00€

SPIRITUEUX

<u>Vodka 4cl</u>	
Grand Domaine	5,20€
<u>Whisky 4cl</u>	
Jameson	5,20€
Jack Daniel's	5,20€
<u>Gin 4cl</u>	
Citadelle	5,20€
<u>Téquila 4cl</u>	
Don Julio	5,20€
<u>Rhum 4cl</u>	
Sailor Jerry	4,00€
Don Papa	5,20€

COCKTAILS

Cocktail du Moment

Selon inspiration

9,00€

Kir Maison

Crème de cassis ou pêche ou framboise & Vin Blanc

7,00€

Virgin Mojito

Menthe fraîche, Citron vert, Sucre & Eau gazeuse

8,00€

Apérol Spritz

Apérol, Prosecco & Eau Gazeuse

9,00€

Moscow Mule

Vodka, Ginger beer & Citron vert

9,00€

Mojito

Rhum, Citron vert, Menthe fraîche, Sucre & Bitter

9,00€

Whisky Sour

Whisky, citron, sucre de canne

9,00€

St Germain Spritz

liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse

9,00€

Gin Tonic

Gin, Tonic & Citron

9,00€

La Déclaration

Prosecco, Ginger Beer, Crème de Framboise

9,00€