



L'Œ à La Bouche

• RESTAURANT •



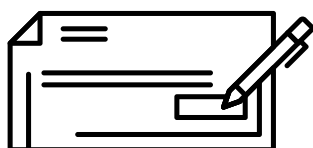
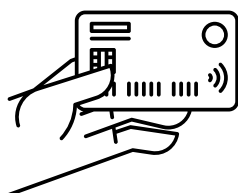
Vous Souhaite la Bienvenue et un Bon Appétit



Précautions relatives aux allergènes

Veuillez noter que tous nos plats peuvent contenir des allergènes majeurs. Si vous souffrez d'allergies, veuillez nous en informer et prendre les dispositions nécessaires. La liste des allergènes majeurs est disponible dans notre restaurant.

Moyens de paiements acceptés :



Événements Spéciaux



Vous recherchez l'endroit idéal pour célébrer un moment inoubliable ?

Que ce soit un mariage, un anniversaire, un baptême ou une sortie d'entreprise, notre restaurant est prêt à rendre votre événement unique et mémorable !

☎ **Contactez-nous** dès aujourd'hui pour réserver votre date et discuter de vos besoins spécifiques :

Téléphone : 07 87 54 30 40

E-mail : cyril.niggi@alpha-loup.com



COCKTAILS

Sangria Maison 6,00€

Vin Rouge, Vanille, Cannelle, Agrumes, Cointreau

Kir Maison 6,00€

Crème de cassis ou pêche ou framboise & Vin Blanc

Virgin Mojito 7,00€

Menthe fraîche, Citron vert, Sucre & Eau gazeuse

Apérol Spritz 7,50€

Apérol, Prosecco & Eau Gazeuse

Moscow Mule 8,00€

Vodka, Ginger beer & Citron vert

Mojito 8,00€

Rhum, Citron vert, Menthe fraîche, Sucre & Bitter

Mojito Framboise 8,00€

Rhum, Citron vert, Framboises, Menthe fraîche, Sucre & Bitter

La Déclaration 8,00€

Prosecco, Ginger Beer, Liqueur de Framboises

Gin Tonic 8,00€

Gin, Tonic & Citron





Bière Pression

Bière du Comté 4,20€
Blonde / Saison 25cl
Saint Martin Vésubie **BIO** 5°

Bière du Comté 5,90€
Blonde / Saison 35cl
Saint Martin Vésubie **BIO** 5°

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



Soda

Orangina 25cl 3,90€
Tropico 25cl 3,90€
Schweppes 25cl 3,90€
Agrumes
Fever Tree 20cl 3,50€
Ginger Beer



Eaux

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



Bière Bouteille

Fidèle "Pale Ale" 5,20€
Blonde 33cl
Nice **BIO** 6°

Fever Tree 20cl 3,50€
Premium Tonic
Coca Cola 33cl 3,90€
Coca Cola 33cl 3,90€
Sans Sucre
Ice Tea 25cl 3,90€



Et Aussi

Jus de Fruits 25cl 3,00€
Limonade verre 2,00€
Sirop verre 2,00€
Supplément Sirop 0,30€

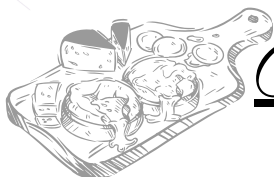


Planche à Partager

Planche de Charcuteries du Pays (Minimum 2 personnes)

Charcuteries de porc locales, roquette cornichons & beurre.

19.90€



Entrées & Salades

Velouté de Potiron et sa Chantilly au Parmesan

Potiron, crème et parmesan

11.00€

Dégustation de Charcuteries du Pays

Charcuteries de porc locales, roquette, cornichons & beurre.

15.00€

Saumon Gravelax

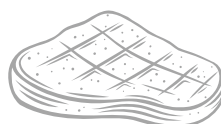
Saumon gravelax, salade d'endives, pommes granny, salade trévis, tomates séchées, pignons & citron.

17.90€

Tempura de Gambas et salade tropicale

Gambas frits à la Japonaise, salade mélangée et fruits exotiques.

17.90€



Côté Terre

Jambonneau au Foin

Jambonneau fumé au foin, sauce au foin, trio de champignons sautés & polenta crémeuse.

15.00€

Sauté d'Agneau et gratin en coque

Agneau, accompagnée de gratin de potiron en coque.

20.90€

Magret de Canard sauce aux Framboises

Magret de canard, sauce framboise, accompagné de pommes de terre sautées.

20.90€

Côte de Veau et sa sauce Forestière

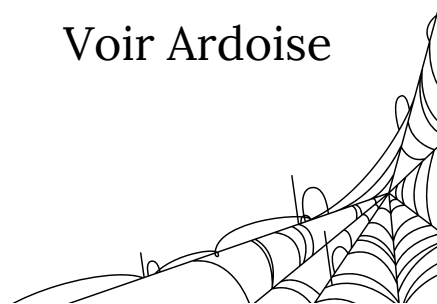
Accompagnée de polenta crémeuse.

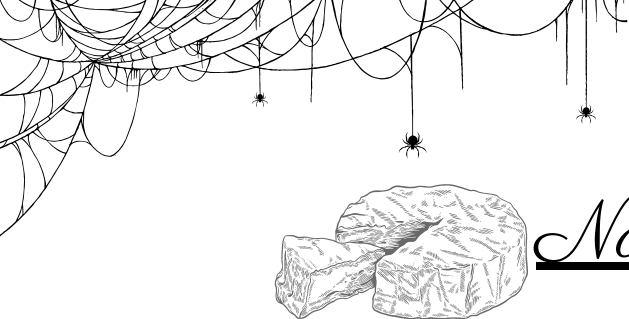
24.90€

Le Hamburger du Moment

Accompagné de frites fraîches & salade roquette.

Voir Ardoise





Nos Spécialités

Reblochonade

Reblochon, oignons confits, pommes de terre, salade & charcuteries.

15.00€

Risotto au Poulpes Grillés

Riz, fromage, poulpe, ail persil & vin blanc.

17.90€

Coquelet farci au Foie Gras

Trio de purée et sauce aux girolles

20.90€

Mont d'Or Rôti (Selon disponibilité)

Pomme de terre au four, assortiment de charcuteries, salade.

24.90€

Pasta Del Capo

Selon inspiration

Voir Ardoise



N'oubliez pas de consulter les suggestions du moment sur ardoise.



Menu Pitchoun

(- 12 ans)

Steak haché ou Nuggets

Accompagné de frites ou ratatouille ou pâtes

Dessert enfant

9.90€



ENTRÉE

AU CHOIX

Velouté de Potiron et sa Chantilly au Parmesan

Saumon Gravelax

PLAT

AU CHOIX

Sauté d'Agneau et gratin en coque

Coquelet farci au Foie Gras

DESSERT

AU CHOIX

Pumpkin Pie

Tarte du jour

CAFÉ





Les Desserts de notre Pâtissier

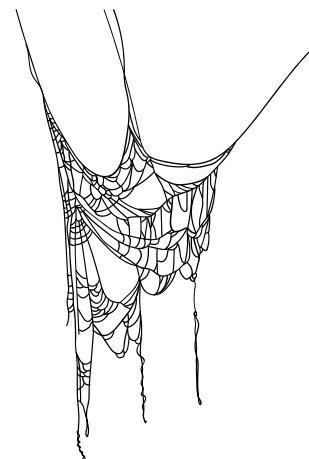
Charlotte de Marrons	6.50€
Tarte du Jour	6.50€
Pumpkin Pie	6.50€
Café gourmand	8.00€



Nos Cafés

Expresso / Déca	2.00€
Expresso noisette	2.10€
Américain / Allongé	2.20€
Double Expresso	3.50€
Cappuccino	3.20€
Grand Crème	3.00€
Chocolat Chaud	3.20€

BOISSONS CHAUDES



Nos Thés

Vert	3.20€
Noir	3.20€
Infusion	3.20€



APÉRITIFS



Vermouth 5cl

Martini Rouge 4,00€
Italie 14,4°

Martini Blanc 4,00€
Italie 14,4°

Anis 4cl

Pastis 3,00€
France 45°

Ricard 3,00€
France 45°

Porto 5cl

Sanderman 4,00€
Portugal 19,5°

Whisky 4cl

Jameson 5,20€
Irlande 40°

Jack Daniel's 5,20€
États-Unis 40°

Rhum 4cl

Sailor Jerry 4,00€
Iles Vierges 40°

Don Papa 5,20€
Philippines 40°

Vodka 4cl

Grand Domaine 5,20€
France BIO 40°

Gin 4cl

Citadelle 5,20€
France 44°

Cognac 4cl

ABK6 5,20€
France 40°

Téquila 4cl

Don Julio 5,20€
Mexique 38°

SPIRITUEUX

Liqueur 4cl

Get 27 4,00€ France 21°

Limoncello 4,00€
Italie 24,5°

Disaronno 4,00€
Italie 28°

Cointreau 5,20€ France 40°

Poire Williams 4,00€
France 40°

Bailey's 4,00€
Irlande 17°

Génépi 4,00€ France 40°

Kirsch 4,00€
France 40°

Verveine Verte 5,20€
France 55°

Événements Spéciaux



Notre offre spéciale pour vos événements :

- Un cadre chaleureux et élégant pour accueillir vos convives.
- Une cuisine raffinée mettant en valeur des ingrédients frais et locaux.
- Une équipe dévouée et professionnelle pour vous servir.

Contactez-nous :

07 87 54 30 40
cyril.niggi@alpha-loup.com