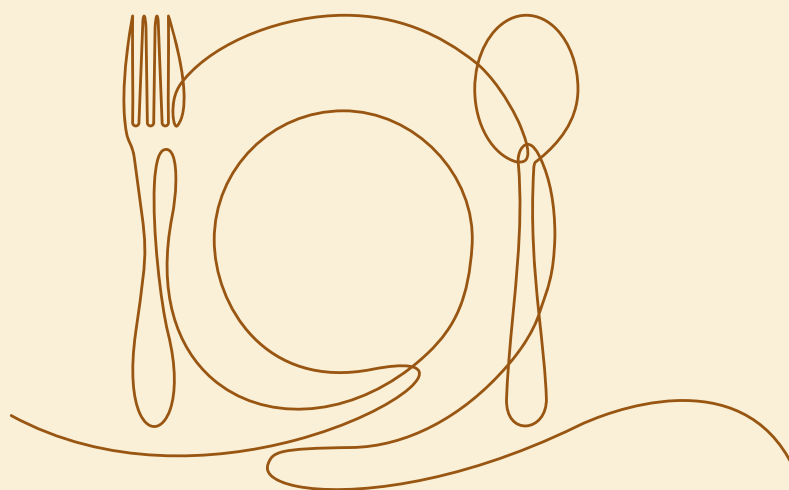




L'O à La Bouche

• RESTAURANT •

Téléphone : 06 31 76 75 03
E-mail : loalabouche@alpha-loup.com

COCKTAILS

Cocktail du Moment 10,00€

Selon inspiration

Espresso Martini 10,00€

Vodka, khalua, café, sucre de canne

Alpha fire 10,00€

Rhum ambré, canelle, gingembre, jus d'ananas, citron vert

Apérol Spritz 10,00€

Apérol, Prosecco & Eau Gazeuse

Moscow Mule 10,00€

Vodka, Ginger beer & Citron vert

Mojito 10,00€

Rhum, Citron vert, Menthe fraîche, Sucre & Bitter

Mojito Framboise 10,00€

Rhum, Citron vert, Framboises, Menthe fraîche, Sucre

St Germain Spritz 10,00€

liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse

Margarita 10,00€

Tequila, triple sec, citron vert, sucre de canne

La Déclaration 10,00€

Prosecco, Ginger Beer, Crème de Framboise

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

Soda

Coca Cola	33cl	3,90€
Coca Zero	33cl	3,90€
Fuze tea	25cl	3,90€
Orangina	25cl	3,90€
Citronnade	33cl	3,90€
Perrier	33cl	3,90€

Minute Maid	25cl	3,00€
<i>Orange - Pomme</i>		
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€

Bière Pression

Bière du Comté	4,20€
<i>Blonde/Ambré 25cl</i>	
Saint Martin Vésubie BIO 5° 	

Bière du Comté	6,80€
<i>Blonde / Ambré 50cl</i>	
Saint Martin Vésubie BIO 5° 	

Bière Bouteille

<i>Blanche du comté</i>	5,20€ 
-------------------------	---

NOS VINS

Les Rosés

La nuit tout les chats sont gris

Gard IGP

Château d'Astros, cuvée Amour 

Côte de Provence AOC BIO

Château Barthès

Bandol ABC

Les Blancs

Je donne ma langue au Chat

Gard IGP

Domaine Fellot 

Bourgogne AOC BIO

Le Clan des Loups

Côte de Rhône village AOP

Château Barthès

Bandol ABC

Les Rouges

Chamasûtra

Gard IGP

Le Clan des Loups

Côte de Rhône village AOP

P&B Couly

Chinon AOP

Château Barthès

Bandol ABC

Les Effervescents

Prosecco Edouardo Rota

Prosecco DOC

Champagne Mandois

Brut origine

Verre 75cl

6 €

21 €

7 €

26 €

50cl

18 €

Verre 75cl

6 €

21 €

9 €

36 €

8 €

32 €

50cl

18 €

Verre 75cl

6 €

21 €

8 €

32 €

7 €

28 €

50cl

18 €

Verre 75cl

6 €

25 €

40 €

Planches à Partager

Planche de Charcuterie du Pays 
Charcuterie de porc locale, roquette cornichons & beurre.

21.90€

Antipasti du moment
Selon arrivage

15.90€

Entrées & Salades

Salade Nicoise 
salade, tomates, olive, radis, cébettes, œuf, thon, fève, anchois

16.00€

Dégustation de Charcuterie du Pays 
Charcuterie de porc locale, roquette cornichons & beurre.

17.00€

Salade César 
Salade, poulet pané, sauce César, tomates, oeuf, parmesan & croûtons.

18.00€

Burrata pêche basilic 
Salade, tomates cerise, Stracciatella, Pêches, jambon cru, pain de campagne, basilic.

17.90€

Focaccia della Nonna 
Focaccia, tomates cerise, Stracciatella, mortadelle, basilic de pistache, pistaches torréfiées.

16.90€

Côté Mer

Filet de daurade, sauce vierge 
filet de Daurade, huile d'olive, tomates, oignons, citron, ciboulette
Ratatouille

22.90€

Tartare de Saumon, inspiration Thaï 
Saumon cru, avocat, riz basmati, framboises, coriandre, gingembre, soja sucré/salé, menthe.

19.90€



Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables

Hamburgers

L'Original        17.90€

Pain burger, sauce burger, steak haché, cheddar, tomates, cornichons & oignons.

Le Végétarien     16.90€

Pain burger, steak de Falafel, sauce menthe citron vert, carotte, chou rouge, tomates, salade.

Le Chicken        18.90€

Pain burger, mayonnaise citron parmesan coriandre, poulet pané, avocat, tomates, oignons rouges.

Côté Terre

Reblochonade    18.00€

Reblochon, crème, vin blanc, pommes de terre, salade & charcuteries.

Tartare du Moment 16.90€

Selon chef

Carré de Veau au Parmesan Truffé   24.90€

Veau, parmesan truffé, polenta crémeuse

Le Haché Tradition 360 g   21.90€

360 g de bœuf haché (cuisson bleue uniquement) oignons confits & accompagné de frites.

Tagliata de Boeuf   24.90€

Boeuf, roquette, tomates cerise, parmesan, ail, crème de balsamique.

Pâtes

Gnocchi Cèpes     17.00€

Crème, cèpes & liée au parmesan.

Gnocchi Pistou     17.00€

Basilic, pignons, parmesan, ail & huile d'olive.

La Pasta Del Capo 18.50€

Selon inspiration

Menu Pitchoun (- 12 ans)

9.90€

Steak haché ou Nuggets       

Accompagné de frites ou gnocchi au beurre

Dessert enfant



Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables

Les Desserts de notre Pâtissier

Le Boreon	  	8.00€
Biscuit Joconde, croustillant praliné, crémeux chocolat, mousse chocolat		
l'Écureuil	   	8.00€
Biscuit moelleux noisette, croustillant chocolat blanc, crémeux caramel, mousse noisette		
Tarte du Moment	  	8.00€
Selon inspiration du Pâtissier		
Crème Brulée Pistache	  	8.00€
crème brulée pistache, cassonade, pistaches concassées		
Framboisier	  	8.00€
Génoise, crème mousseline a la vanille de Madagascar, framboises		
Café gourmand	            	9.00€

BOISSONS CHAUDES

Nos Cafés

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

Nos Thés

Vert	3.20€
Thé vert de Chine	
Vert	3.20€
Thé vert Menthe	
Earl Grey	3.20€
Thé noir a la Bergamote	
Fruits rouges	3.20€
Thé noir saveur fruits rouges	
Infusion	3.20€
Verveine - Menthe	