

# L'O à La Bouche

· RESTAURANT ·

**Téléphone : 06 31 76 75 03**

**E-mail : [loalabouche@alpha-loup.com](mailto:loalabouche@alpha-loup.com)**

# COCKTAILS

Cocktail du Moment	10,00€
<i>Selon inspiration</i>	
Eclosion	10,00€
<i>Gin, sirop de Framboise, crème de pêche</i>	
Alpha fire	10,00€
<i>Rhum ambré, cannelle, gingembre, jus d'ananas, citron vert</i>	
Apérol Spritz	10,00€
<i>Apérol, Prosecco &amp; Eau Gazeuse</i>	
Moscow Mule	10,00€
<i>Vodka, Ginger beer &amp; Citron vert</i>	
Mojito	10,00€
<i>Rhum, Citron vert, Menthe fraîche, Sucre &amp; Bitter</i>	
Espresso Givré	10,00€
<i>Kalhua, sucre de canne ,crème liquide</i>	
St Germain Spritz	10,00€
<i>liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse</i>	
La Déclaration	10,00€
<i>Prosecco, Ginger Beer, Crème de Framboise</i>	
Vin chaud	9,00€
<i>Vin rouge, 4 épices, cannelle, orange</i>	

# 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

<b>Vodka 4cl</b>	
<i>Grand Domaine</i>	5,20€
<b>Whisky 4cl</b>	
<i>Jameson</i>	5,20€
<i>Jack Daniel's</i>	5,20€
<b>Gin 4cl</b>	
<i>Citadelle</i>	5,20€
<b>Téquila 4cl</b>	
<i>Don Julio</i>	5,20€
<b>Rhum 4cl</b>	
<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€
Thé glacé	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

San Benedetto plate	50cl	2,90€
San Benedetto gazeuze	50cl	2,90€

## Bière Pression

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

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

## Bière Bouteille

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

# NOS VINS

## Les Rosés

La nuit tout les chats sont gris

*Gard IGP*

Verre 75cl

6 € 21 €

Château d'Astros, cuvée Amour 

*Côte de Provence AOC BIO*

7 € 26 €

50cl

Château Barthès

*Bandol ABC*

18 €

## Les Blancs

Je donne ma langue au Chat

*Gard IGP*

Verre 75cl

6 € 21 €

Domaine Fellot 

*Bourgogne AOC BIO*

9 € 36 €

Le Clan des Loups

*Côte de Rhône village AOP*

8 € 32 €

50cl

Château Barthès

*Bandol ABC*

18 €

## Les Rouges

Chamasûtra

*Gard IGP*

Verre 75cl

6 € 21 €

Le Clan des Loups

*Côte de Rhône village AOP*

8 € 32 €

50cl

Château Barthès

*Bandol ABC*

18 €

## Les Effervescents

Prosecco Edouardo Rota

*Prosecco DOC*

Verre 75cl

6 € 25 €

Champagne Mandois

*Brut origine*

40 €

# Entrées

Planche de charcuterie du pays  24.90€  
Charcuteries de porc locales, roquette, cornichons, beurre.

Antipasti du moment  16.90€  
Selon arrivage.

Gravlax de Truite aux agrumes  18.90€   
Truite, fenouil rôti, moutarde douce à l'aneth.

Velouté de Courge  16.90€   
Courge, chips de jambon cru, chantilly au parmesan.

# Plats

Pressé de Joue de Bœuf au vin rouge  24.90€   
Joue de bœuf fondante, mousseline de carottes et butternut rôtie.

Le petit Croque Truffé  17.90€  
Brioche, béchamel truffée, comté, jambon blanc du pays.

Effiloché de cochon fondant aux herbes  21.90€   
Porc confit, purée de panais, herbes du jardin, jus réduit.

Cabillaud rôti en croûte de chorizo  22.90€   
Cabillaud fondant, chorizo croustillant, crème de poivrons et légumes rôtis.


# Nos Burgers

L'original  17.90€  
Sauce burger, steak haché, cheddar, tomates, cornichons & oignons.

Burger de la Cheffe  18.90€  
Selon Inspiration

Le chicken  18.90€  
pain burger, moutarde à l'ancienne, poulet pané, reblochon, tomate oignons confits, salade.

# Les incontournables

Reblochonade     18.00€

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

Mont d'Or Rôti (Selon disponibilité)   25.90€

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

Croustillant de camembert au lard fumé   21.90€ 

Camembert lardé et pané, pommes de terre au four, oignons confits, roquette lard fumé.

## Pâtes

Gnocchi Cèpes    17.00€

Crème aux cèpes liée au parmesan.

Gnocchi au parmesan truffé    17.90€

Crème tartuffa et parmesan.

Orzo cremeux aux herbes, lard fumée    21.90€ 

Orzo, comté, crème, huile de noisette, noisettes, poireaux.

La Pasta Del Capo 18.50€





## Menu Pitchoun (- 12 ans)

Steak haché ou Nuggets       9.90€

Accompagné de frites ou gnocchi au beurre.

Dessert enfant

# Les Desserts de notre Pâtissier

L'Opéra 	8.00€ 
Génoise, crème au beurre au café, ganache au chocolat noir.	
l'Écureuil 	8.00€ 
Biscuit joconde noisette, croustillant praliné, crémeux caramel, mousse noisette.	
Tarte Myrtille 	8.00€ 
Tarte fine aux myrtilles, crème légère et coulis de fruits rouges.	
Mont Blanc 	8.00€ 
Biscuit joconde amande, crémeux cassis, mousse marron.	
Café gourmand 	9.00€ 
Assortiment de douceurs maison accompagné d'un café.	
Rhum gourmand 	12.00€ 
Assortiment de douceurs maison accompagné d'un Rhum Don Papa.	

## BOISSONS CHAUDES

### Nos Cafés

Expresso / Déca	2.00€
Expresso 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€
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	



