



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

Eclosion 10,00€

Gin, sirop de Framboise, crème de pêche

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

Espresso Givré 10,00€

Kalhua, sucre de canne ,crème liquide

St Germain Spritz 10,00€

liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse

La Déclaration 10,00€

Prosecco, Ginger Beer, Crème de Framboise

Vin chaud 9,00€

Vin rouge, 4 épices, cannelle, orange

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

Vodka 4cl

Grand Domaine 5,20€

Whisky 4cl

Jameson 5,20€

Jack Daniel's 5,20€

Gin 4cl

Citadelle 5,20€

Téquila 4cl

Don Julio 5,20€

Rhum 4cl

Sailor Jerry 4,00€

Don Papa 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 <i>Blonde/Ambré 25cl</i>	4,20€
Saint Martin Vésubie BIO 5°	

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

Bière Bouteille

Blanche du comté	5,20€
------------------	-------

NOS VINS

Les Rosés

La nuit tout les chats sont gris <i>Gard IGP</i>	Verre	75cl
Château d'Astros, cuvée Amour  <i>Côte de Provence AOC BIO</i>	6 €	21 €
Château Barthès <i>Bandol ABC</i>	7 €	26 €
		50cl
		18 €

Les Blancs

Je donne ma langue au Chat <i>Gard IGP</i>	Verre	75cl
Domaine Fellot  <i>Bourgogne AOC BIO</i>	6 €	21 €
Le Clan des Loups <i>Côte de Rhône village AOP</i>	9 €	36 €
		50cl
Château Barthès <i>Bandol ABC</i>	8 €	32 €
		50cl
		18 €

Les Rouges

Chamasûtra <i>Gard IGP</i>	Verre	75cl
Le Clan des Loups <i>Côte de Rhône village AOP</i>	6 €	21 €
Château Barthès <i>Bandol ABC</i>	8 €	32 €
		50cl
		18 €

Les Effervescents

Prosecco Edouardo Rota <i>Prosecco DOC</i>	Verre	75cl
Champagne Mandois <i>Brut origine</i>	6 €	25 €
		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.		


fait maison poisson arachide lait gluten crustace oeuf mollusque lupin sésame moutarde soja fruits coquilles

Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables

Les incontournables

Reblochonnade

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

Mont d'Or Rôti

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

Croustillant de camembert au lard fumé

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

Pâtes

Gnocchi Cèpes

Crème aux cèpes liée au parmesan.

Gnocchi au parmesan truffé

Crème tartuffa et parmesan.

Orzo cremeux aux herbes, lard fumée

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

La Pasta Del Capo

18.00€

25.90€

21.90€ 

17.00€

17.90€

21.90€ 

18.50€

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

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 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	

