

# 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

*Selon inspiration*

Apérol , Ugo ou Campari spritz 10,00

*Aperol, Liqueur de sureau ou campari, prosecco, perrier*

Moscow Mule ou London Mule 10,00

*Vodka ou Gin, Ginger beer, Citron vert, Angustura*

Alpha fire 10,00

*Rhum ambré, cannelle, gingembre, jus d'ananas, citron vert*

Mojito 10,00

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

Le Maî Thaî 10,00

*Rhum blanc et ambre, grenadine, cointreau, amaretto,  
jus de citron, jus d'ananas, jus d'orange, citron vert*

Le Sunset 10,00

*Vodka vanille, jus d'ananas, sirop de sucre, citron*

Amaretto Sour 10,00

*Amaretto jus de citron, jus d'orange*

Vanilla Sour 10,00

*Vodka Vanille, jus de citron*

## Apéritifs

Martini Rouge	4,20
Martini Blanc	4,20
Porto rouge	4,20
Pastis	3,40
Ricard	3,40

## 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
Saint Martin Vésubie <b>BIO</b> 5° 	
<i>Bière du moment</i>	6,00
Saint Martin Vésubie <b>BIO</b> 5° 	

## Spiritueux

### Vodka 4cl

<i>Grand Domaine</i>	5,20
----------------------	------

### Whisky 4cl

<i>Jameson</i>	5,20
<i>Jack Daniel's</i>	5,20

### Gin 4cl

<i>Citadelle</i>	5,20
------------------	------

### Téquila 4cl

<i>Don Julio</i>	5,20
------------------	------

### Rhum 4cl

<i>Sailor Jerry</i>	4,00
<i>Don Papa</i>	5,20

## Liqueurs

Get 27	4,50
Limoncello	4,50
Génépi	4,50
Amaretto	5,00
Cointreau	5,00
Cognac	6,00
Poire Williams	6,00

## Soda

Coca Cola	33cl	3,90
Coca Zero	33cl	3,90
Fuze Tea	25cl	3,90
Orangina	25cl	3,90
Citronnade maison	33cl	3,90
Minute Maid orange ou pomme	25cl	3,20
Sirop à l'eau grenadine, fraise, menthe, citron...	33cl	2,30
Diabolo grenadine, fraise, menthe, citron...	33cl	3,50
Ginger Beer fever tree	20cl	3,50
Premium Tonic fever tree	20cl	3,50

## Eaux

San Benedetto plate	50cl	3,00
San Benedetto gazeuse	50cl	3,00
San Benedetto plate	75cl	3,80
San Benedetto gazeuse	75cl	3,80
Perrier	33cl	3,90

# NOS VINS


## Les Effervescents

	Verre	75cl
Prosecco Edouardo Rota <i>Prosecco DOC</i>	6	25
Champagne Mandois <i>Brut origine</i>		40

## Les Rosés

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

## Les Blancs

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

## Les Rouges

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

# Planches à Partager

Grande Planche de Charcuterie locale 24.90  
Charcuterie de porc locale, roquette cornichons & beurre.

Antipasti du moment 16.90  
Selon inspiration de la Cheffe.

## Entrées & Salades

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

Salade César 17.00  
Salade, poulet pané, sauce César, tomates, œuf, parmesan & croûtons.   

Le Croque Truffé 18.90  
Pain de mie toasté, béchamel truffé, jambon blanc du pays, comté, salade.  

Burrata et ses tomates colorées 16.90  
Tomates anciennes, burrata crémeuse, chiffonnade de Jambon de Parme huile d'olive au basilic. 

Croquant de St Marcellin 15.90   
Roquette, St Marcellin pané, pignons torréfié, tomates, chiffonnade de Coppa.   

## Pâtes

Gnocchi crémeux au gorgonzola et basilic frais 16.50  
Crème, gorgonzola, basilic frais.  

La Pasta Del Capo 17.90  
Selon inspiration de la Cheffe.

Gnocchi artisanaux aux Cèpes 18.50  
Crème, cèpes & liée au parmesan.  







## Menu Pitchoun (- 12 ans)

Steak haché ou Nuggets 9.90  
Accompagné de frites ou gnocchi au beurre.       

Dessert enfant

# Hamburgers

## L'Original

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



17.90

## Le Chicken

Pain burger poulet croustillant, moutarde au miel, chèvre, oignons confit, tomates, roquette, frites maison.     

18.90

## Smokehouse

Pain burger, effiloché de porc au barbecue maison, tomme de Savoie, tomate oignons rouge confit, roquette, frites maison.  

18.90 


# Côté Mer

## Tataki de thon et son duo de sésame

thon mi-cuit en croute de sésame noir et blanc, sauce de la cheffe, légumes croquants.   

21.90 

## Tartare de Saumon, inspiration Thai

Saumon cru, avocat, riz basmati, mangue, coriandre, gingembre, soja sucré/salé, menthe.   

19.90 

# Côté Terre

## Tartare du Moment

Selon inspiration de la cheffe, accompagné de frites maison.

16.90

## Reblochonade

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



18.90

## Duo de boeuf fondant 360 g

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

21.90

## Tagliata de Boeuf, chimichurri maison

Bœuf, roquette, tomates cerise confites, copeaux de parmesan, sauce chimichurri maison, accompagné de frites maison.  

24.90 

## Milanaise de veau maison au thym et citron

Escalope de veau maison au thym et citron, frites maison et salade.  

24.90 

## Entrecôte de notre Boucher

Entrecôte de bœuf, sauce poivre vert, accompagné de frites maison.  

26.90 

# Les Desserts de notre Pâtissier

Madagascar	8.00
Biscuit muesli, compotée mangue, diplomate vanille, ganache montée vanille.	
Éclat Rouge	8.00
Biscuit Joconde pistache, croustillant praliné chocolat blanc, crémeux framboise, mousse fruit rouge, ganache montée pistache.	
Tarte Myrtille	8.00
Tarte fine aux myrtilles, crème légère et coulis de fruits rouges.	
Grand cru	8.00
Biscuit moelleux chocolat, crémeux chocolat, ganache montée chocolat.	
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

Espresso / Déca	2.00
Espresso noisette	2.20
Américain / Allongé	2.20
Double Espresso	3.20
Cappuccino	3.20
Grand Crème	3.00
Chocolat Chaud	3.20
Affogato	4.20

## Nos Thés (Kusmi tea)

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