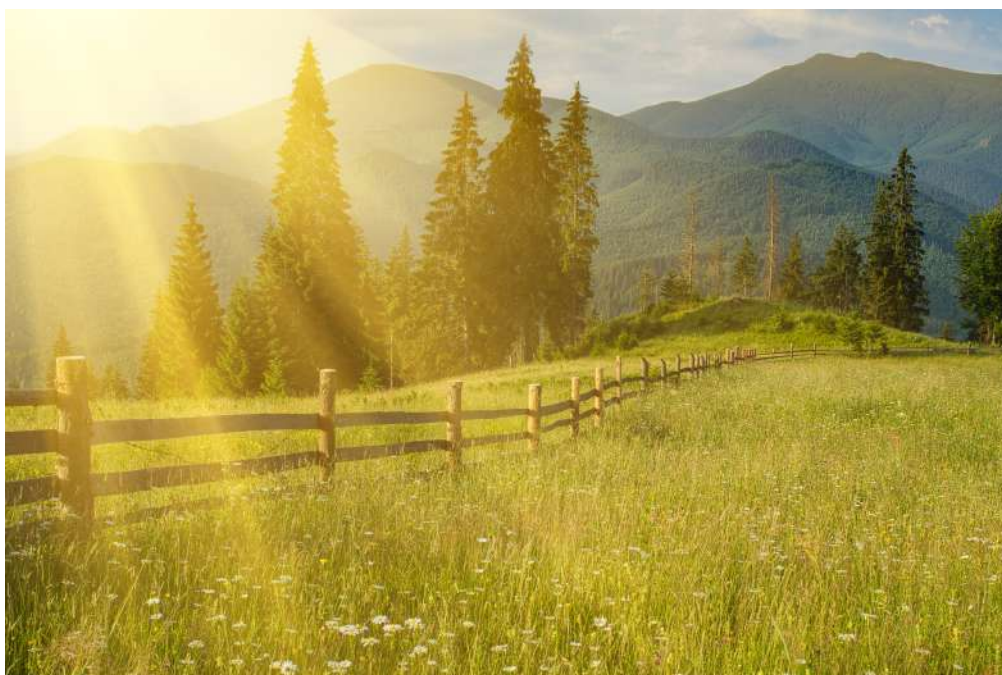


L'O à La Bouche
• RESTAURANT •



Vous Souhaite la Bienvenue et un Bon Appétit

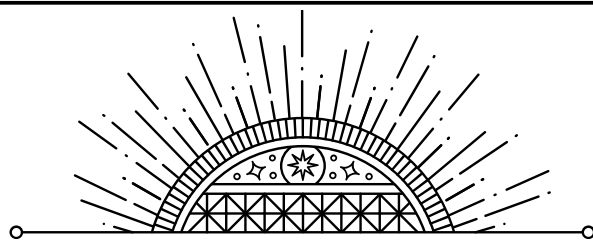
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs, si vous êtes allergiques, merci de nous le communiquer et de prendre vos dispositions.

Liste des allergènes majeurs :

les céréales, les crustacés, les œufs, les poissons, les arachides, le soja, le lait, les fruits à coque, les graines de sésame, les sulfites, les mollusques, la moutarde, le céleri, le lupin

Moyens de paiements acceptés :

Cartes bancaires, chèques, espèces (nous n'acceptons pas les billets de 500€ les prix s'entendent toutes taxes comprises net service compris)



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

Daddy Cool 8,00€

Whisky, Citron vert, Sucre de canne, Prosecco

Gin Tonic 8,00€

Gin, Tonic & Citron



Bière du Comté 4,20€

Blonde / Saison 25cl

Saint Martin Vésubie 5°

Bière du Comté 6,80€

Blonde / Saison 50cl

Saint Martin Vésubie 5°



Fidèle "Pale Ale" 5,20€

Blonde 33cl

Nice BIO 6°



Orangina 25cl 3,90€

Tropico 25cl 3,90€

Schweppes 25cl 3,90€

Agrumes

Fever Tree 20cl 3,50€

Ginger Beer

Fever Tree 20cl 3,50€
Premium Tonic

Coca Cola 33cl 3,90€

Coca Cola 33cl 3,90€

Sans Sucre

Ice Tea 25cl 3,90€



Sole Plate 50cl 2,90€

Sole Frizzante 50cl 2,90€

Perrier 33cl 3,90€

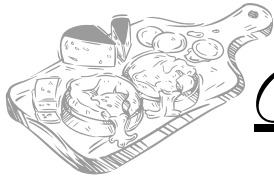


Jus de Fruits 25cl 3,00€

Limonade verre 2,00€

Sirop verre 2,00€

Supplément Sirop 0,30€



Planches à Partager

Planche de Charcuteries du Pays

Charcuteries de porc locale, roquette cornichons & beurre.

19.90€

Planche de Fromages du Moment

Selon arrivage

15.00€



Entrées & Salades



Salade fraîcheur (Végan)

Salade, tomates, avocat, concombres, carottes râpées & fèves de soja.

13.00€

Dégustation de Charcuteries du Pays

Charcuteries de porc locale, roquette, cornichons & beurre.

15.00€

Salade César revisitée aux Gambas

Salade, sauce inspiration césar (anchois), gambas, tomates, parmesan & croûtons.

15.00€

Caprese Burrata & Jambon

Salade, tomates, fromage burrata, basilic & jambon cru.

17.90€

Salade de Chèvre Frais

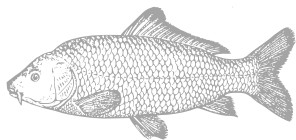
Chèvre Frais, salade, tomates séchées. toasts, lardons & pignons.

17.90€

Poke Bowl (Saumon fumé)

Riz vénéré, avocat, fèves de soja, carottes râpées, concombres, saumon fumé & sauce soja.

19.90€



Côté Mer

Filet de Truite Grillée & sa Sauce Vierge

Accompagnée de ratatouille.

19.90€

Tartare de Saumon, inspiration Thai

Saumon cru, avocat, riz vénéré, framboises, coriandre, gingembre & sauce soja.

19.90€

Gambas flambées au Pastis

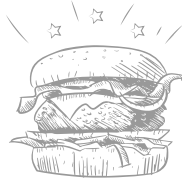
Accompagnées de ratatouille.

24.90€



Végétalien

Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables



Hamburgers

L'Original

Pain à burger, mayonnaise, steak haché, cheddar, tomates, cornichons & oignons.

15.00€

L'Alpin

Pain à burger, mayonnaise, steak haché, reblochon, tomates, cornichons & oignons.

17.90€

Le Raclette

Pain à burger, mayonnaise, steak haché, raclette, tomates, cornichons & oignons.

17.90€



Coté Terre

Carpaccio de Bœuf

Salade, tranches fines de bœuf cru, parmesan, tomates, basilic & huile d'olive.

15.00€

Reblochonade

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

15.00€

Tartare de Bœuf

Salade, bœuf cru haché, câpres, cornichons, oignons & accompagné de frites.

15.90€

Le Haché Tradition 360 g (Bleu)

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

17.00€

Magret de Canard, sauce Pêche & Romarin (Rosé)

Magret de canard (cuisson rosée uniquement), pêches, romarin & accompagné de ratatouille.

24.90€

Carré d'agneau au Miel

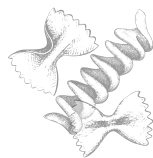
Agneau, sauce romarin et miel & accompagné de ratatouille.

24.90€

Viande du Jour

Selon arrivage

Ardoise



Pâtes

Linguine au Cèpes

Linguine, crème, cèpes & liées au parmesan.

15.00€

Linguine au Pistou

Linguine, basilic, pignons, parmesan, ail & huile d'olive.

15.00€

La Pasta Del Capo

Selon inspiration

17.90€



Menu Pitchouns (- 12 ans)

Steak haché ou Nuggets

9.90€

Accompagné de frites ou ratatouille ou linguine au beurre

Dessert enfant

Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables



Desserts

Tiramisu du Moment	6.50€
Tarte aux Myrtilles façon Crumble	6.50€
Salade de Pêches	6.50€
Brookie Fusion de brownie et cookie	7.00€
Café gourmand	8.00€

BOISSONS CHAUDES

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€

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 4,0€
Portugal 19,5°

Whisky 4cl

Jameson 5,20€
Irlande 40°

Jack Daniel's 5,20€
États-Unis 40°

Vodka 4cl

Grand Domaine 5,20€
France BIO 40°

Cognac 4cl

ABK6 5,20€
France 40°

Rhum 4cl

Sailor Jerry 4,00€
Iles Vierges 40°

Don Papa 5,20€
Philippines 40°

Gin 4cl

Citadelle 5,20€
France 44°

Téquila 4cl

Don Julio 5,20€
Mexique 38°

SPIRITUEUX

Liqueur 4cl

Get 27 4,00€
France 21°

Cointreau 5,20€
France 40°

Génépi 4,00€
France 40°

Limoncello 4,00€
Italie 24,5°

Poire Williams 4,00€
France 40°

Kirsch 4,00€
France 40°

Disaronno 4,00€
Italie 28°

Bailey's 4,00€
Irlande 17°

Verveine Verte 5,20€
France 55°