



*L'O à La Bouche*  
• RESTAURANT •



## **Vous Souhaite la Bienvenue et un Bon Appétit**

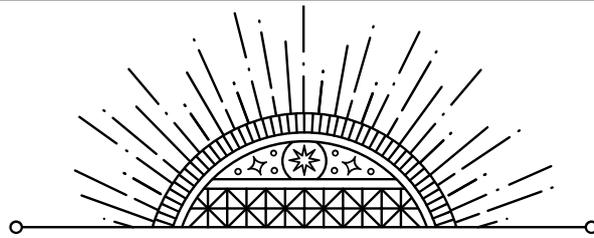
Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs, si vous êtes allergiques, merci de nous le communiquer et de prendre vos dispositions.

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 Pression

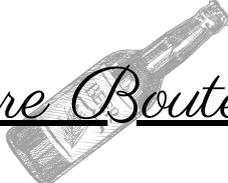


Bière du Comté 4,20€  
Blonde / Saison 25cl  
Saint Martin Vésubie 5°

Bière du Comté 6,80€  
Blonde / Saison 50cl  
Saint Martin Vésubie 5°



## Bière Bouteille



Fidèle "Pale Ale" 5,20€  
Blonde 33cl  
Nice BIO 6°



## Soda

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€



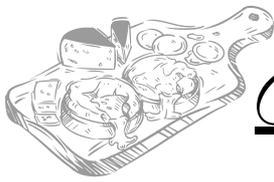
## Eaux

Sole Plate 50cl 2,90€  
Sole Frizzante 50cl 2,90€  
Perrier 33cl 3,90€



## Et Aussi

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

19.90€

Charcuteries de porc locale, roquette, cornichons & beurre.

### Planche de Fromages du Moment

15.00€

Selon arrivage



## Entrées & Salades

### Dégustation de Charcuteries du Pays

15.00€

Charcuteries de porc locale, roquette, cornichons & beurre.

### Caprese Burrata & Jambon

17.90€

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

### Salade de Chèvre Frais

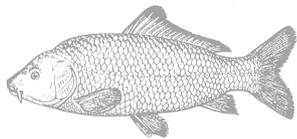
17.90€

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

### Poke Bowl (Saumon fumé)

19.90€

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



## Côté Mer

### Tartare de Saumon, inspiration Thaï

19.90€

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

### Gambas flambées au Pastis

24.90€

Accompagnées de ratatouille.



## Hamburgers

### L'Original

15.00€

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

### L'Alpin

17.90€

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

### Le Raclette

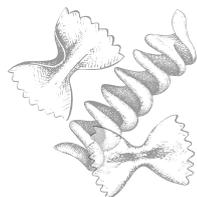
17.90€

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



## Coté Terre

<b>Reblochonade</b> Reblochon, oignons confits, pommes de terre, salade & charcuteries.	15.00€
<b>Tartare de Bœuf</b> Salade, bœuf cru haché & accompagné de frites.	15.90€
<b>Magret de Canard, sauce Pêche &amp; Romarin (Rosé)</b> Magret de canard (cuisson rosée uniquement), pêches, romarin & accompagné de ratatouille.	24.90€
<b>Carré d'agneau au Miel</b> Agneau, sauce romarin et miel & accompagné de ratatouille.	24.90€
<b>Suggestions du Jour</b> Selon arrivage & inspiration	Ardoise



## Pâtes

<b>Linguine au Pistou</b> Linguine, basilic, pignons, parmesan, ail & huile d'olive.	15.00€
<b>La Pasta Del Capo</b> Selon inspiration	17.90€



## Menu Pitchouns (- 12 ans)

<b>Steak haché ou Nuggets</b> Accompagné de frites ou ratatouille ou linguine au beurre	9.90€
--	-------

Dessert enfant

# MENU



32 EUROS



## ENTRÉE

AU CHOIX

### Dégustation de Charcuteries du Pays

Charcuteries de porc locale, roquette, cornichons & beurre.

### Caprese Burrata & Jambon

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

## PLAT

AU CHOIX

### Magret de Canard, sauce Pêche & Romarin

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

### Carré d'agneau au Miel

Agneau, sauce romarin et miel & accompagné de ratatouille.

## DESSERT

AU CHOIX

### Tiramisu du Moment

### Tarte aux Myrtilles façon Crumble

## CAFÉ



## Desserts

Tiramisu du Moment	6.50€
Tarte aux Myrtilles façon Crumble	6.50€
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°

## Rhum 4cl

Sailor Jerry 4,00€  
Iles Vierges 40°

Don Papa 5,20€  
Philippines 40°

## Vodka 4cl

Grand Domaine 5,20€  
France BIO 40°

# SPRITUEUX

## Gin 4cl

Citadelle 5,20€  
France 44°

## Cognac 4cl

ABK6 5,20€  
France 40°

## Téquila 4cl

Don Julio 5,20€  
Mexique 38°

## Liqueur 4cl

Get 27 France 21°	4,00€	Limoncello Italie 24,5°	4,00€	Disaronno Italie 28°	4,00€
Cointreau France 40°	5,20€	Poire Williams France 40°	4,00€	Bailey's Irlande 17°	4,00€
Génépi France 40°	4,00€	Kirsch France 40°	4,00€	Verveine Verte France 55°	5,20€