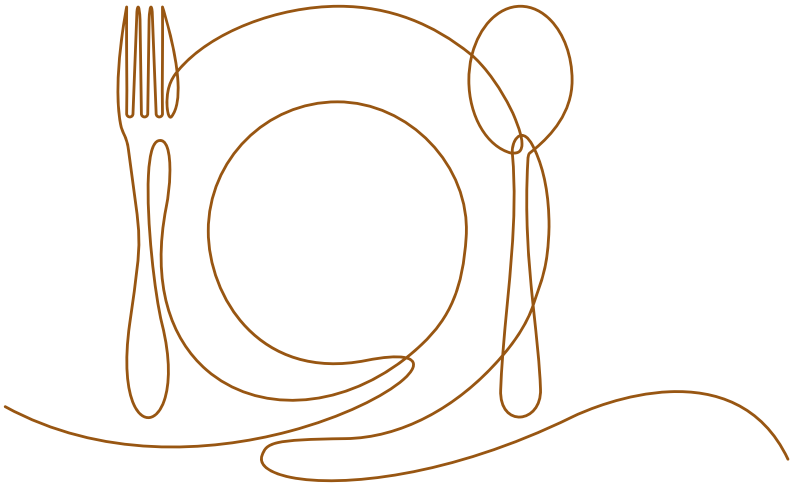

L'O à La Bouche

· RESTAURANT ·

Téléphone : 06 31 76 75 03
E-mail : loalabouche@alpha-loup.com

COCKTAILS

Cocktail du Moment — 10,00
Selon inspiration.

Apérol , Ugo ou Spritz du Boréon — 10,00
Aperol, Liqueur de sureau ou sirop maison, 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.

Winter Frost — 10,00
Vodka, curaçao, jus d'ananas, crème de coco.

L'exotique d'hiver — 10,00
Rhum brun, lait de coco, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de passion, sirop de cannelle.

Punch chaud à la pomme vanille — 10,00
vodka, sirop de vanille, jus de citron, jus de pomme, thé Earl grey.

le Madeleine — 10,00
Cointreau, jus d'ananas et amaretto.

Apple Ginger — 10,00
Vodka, jus pomme, ginger beer, sirop de cannelle.

Caipirinha — 10,00
cachaca, citron, sucre.

Apéritifs

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

Bière Pression

Bière du Comté *Blonde/Ambré 25cl* Saint Martin Vésubie **BIO** 5°	4.20
Bière du Comté *Blonde / Ambré 50cl* Saint Martin Vésubie **BIO** 5°	6,80

Bière Bouteille

Blanche du comté Saint Martin Vésubie **BIO** 5°	5,20
Bière du moment Saint Martin Vésubie **BIO** 5°	6,00

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

Liqueurs

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

Service Compris - Les Prix TTC - l'abus de l'alcool est dangereux pour la santé

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
Thé glacé 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

Entrées

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

Foccaccia du moment — 16.90
Selon l'inspiration de la Cheffe.

Truite fumée aux agrumes — 18.90
Truite fumée maison, blinis, betterave, huile aux agrumes & roquette.

Croquant de St Marcellin — 17.90
St Marcellin pané, chiffonnade de coppa, pomme caramélisée, noix, pignons torréfiés & roquette.

Plats

Pluma de Porc Ibérique au poivre de Timut — 24.90
Sauce crémeuse au timut, purée maison, fagot d'haricot lardé.

Parmentier de canard à l'orange revisité — 21.90
Canard confit, réduction d'orange, purée maison, éclats de parmesan.

Bavette d'Aloyau Angus au vin rouge — 22.90
Jus d'échalottes au vin rouge, pomme grenailles rôties.

Pavé de saumon au Yuzu — 21.90
Crème yuzu, légumes de saison rôtis.

Viande de notre boucher — 26.90
Sélection du jour de notre artisan boucher, selon arrivage.

Nos Burgers

L'original — 17.90
Steak haché, cheddar, sauce burger, tomates, cornichons & oignons confits.

Burger de la Cheffe — 18.90
Selon Inspiration.

U Corsu — 18.90
Steak haché, tome de brebis corse, crème de moutarde à l'ancienne, oignons confits tomates & salade.

[1] céréales/gluten · [2] crustacés · [3] œufs · [4] poisson · [5] arachides · [6] soja · [7] lait · [8] fruits à coque · [9] céleri · [10] moutarde · [11] sésame · [12] mollusques · [13] lupin

Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables

Les incontournables

Reblochonnade a la bière du comté — 18.90
Reblochon fondu, oignons, crème fraîche, bière du Comté, pommes de terre & charcuteries.

Camembert, fondant de poire & jambon Iberique — 21.90
Fondant de poire, jambon ibérique & pommes de terre au four.

Mont d'Or Rôti *(Selon disponibilité)* — 25.90
Ail, vin blanc, pommes de terre au four & assortiment de charcuteries.(selon disponibilité)

Pâtes

Gnocchi Cèpes — 18.50
Crème aux cèpes, parmesan.

Pasta Del capo — 17.90
Selon l'inspiration de la Cheffe.

Gnocchi alla Parmigiana — 17.00
Tomate, aubergine, mozzarella, parmesan & basilic.

Risotto crémeux au chorizo ibérique — 21.90
Riz Arborio, chorizo ibérique, poivrons, tuile de parmesan.

Menu Pitchoun

(- 12 ans) — 9.90

Steak haché ou Nuggets
Accompagné de frites ou gnocchi au beurre.
Dessert enfant

[1] céréales/gluten · [2] crustacés · [3] œufs · [4] poisson · [5] arachides · [6] soja · [7] lait · [8] fruits à coque · [9] céleri · [10] moutarde · [11] sésame · [12] mollusques · [13] lupin

Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables

Nos desserts

Tarte Tatin revisitée — 8.00
Palet breton, dôme de pommes caramélisé, mousse vanille.

Fondant au chocolat et son cœur caramel (10min) — 8.00
Cœur caramel, compotée d'orange, mousse vanille.

Tarte Myrtille — 8.00
Tarte fine aux myrtilles, crème légère et coulis de fruits rouges.

Poire belle-Hélène — 9.00
Poire au sirop, glace vanille, chocolat fondant & amandes effilées.

Café gourmand — 9.00
Assortiment de douceurs maison & café.

Rhum gourmand — 12.00
Assortiment de douceurs maison & 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

[1] céréales/gluten · [2] crustacés · [3] œufs · [4] poisson · [5] arachides · [6] soja · [7] lait · [8] fruits à coque · [9] céleri · [10] moutarde · [11] sésame · [12] mollusques · [13] lupin

Service Compris - Les Prix TTC - Plats non modifiables