

*Françoise & David
vous souhaitent la
bienvenue*

L'Ô à la Bouche

Bar - Brasserie

02 31 77 00 82

18, rue Georges Clémenceau
14310 Villers-Bocage

Suivez-nous !

@loalabouche14

loalabouche14@gmail.com



Site internet : <https://lo-a-la-bouche-villers-bocage.eatbu.com>

Horaires d'ouverture

Lundi : 12H00 à 14H00 et 19H00 à 21H00

Mardi : 12H00 à 14H00 et 19H00 à 21H00

Mercredi : 12H00 à 14H00 et Repos

Jeudi : Repos

Vendredi : 12H00 à 14H00 et 19H00 à 21H30

Samedi : 12H00 à 14H00 et 19H00 à 21h30

Dimanche : 12H00 à 14H00 et Repos

Restaurant familial composé de :

Françoise régale vos
papilles en cuisine
David prend soin
de vous en salle

Nous essayons de mettre
en avant les produits de
notre belle région .

Nos viandes sont
principalement d'origine
Françaises



Les Entrées

Entrée du jour (voir Proposition) 4.50€

Oeuf mimosas ou mayonnaise  4.50€

Jambon du Bocage 4.50€

Assiette de charcuteries 6.50€

Les Planches à Partager

soir et weekend

Planche de charcuteries 2/4 pers
9€/15€



Planche Mixte 2/4 pers
(Charcuterie et Fromage) 11€/18€

Salade Composée

Salade César 14.50€

Salade verte, poulet, œuf dur,
tomate, copeaux de parmesan,
croûtons, sauce césar

Nos Fondues Normande

Fondue de Camembert 14.00€

Camembert, Jambon du Bocage et
blanc, champignon, tomate, croûtons,
cornichons salade et frites

Nouveauté!

Fondue de Livarot 15.00€

Livarot, Jambon du Bocage et
Charcuterie, champignon, tomate,
croûtons, cornichons salade et frites

Les Burgers : servi avec des frites maison

Le Normand : sauce au choix  14.50€

Pain burger, steak haché, Camembert, sauce Camembert, salade, tomate et oignon rouge

L'Isigny : sauce au choix  14.50€

Pain burger, steak haché, Pavé d'Isigny, Mayonnaise, salade, tomate et oignon rouge

Le Cheese : sauce au choix 14.50€

Pain burger, steak haché, Cheddar, Ketchup, cornichon, tomate et salade

 L'Avocado : sauce au choix 14.50€

Pain burger, galette d'avocat et soja pané, ketchup, tomate confite, salade et oignon rouge

Côté Bistrot :
servi avec des Frites Maison et Salade

Plat du jour : voir proposition  *12.00€*
(le midi du Lundi au Vendredi, hors jours fériés)

Suggestion de la cheffe : voir proposition *13.50€*

Aiguillettes de Canard, sauce Pommeau  *14.50€*

Faux-Filet , sauce au choix *17.90€*

Jambon Grillé, sauce Cidre ou sauce Camembert *12.50€*

Steak haché 150g, sauce au choix *12.50€*

 *Galette d'avocat et soja pané, sauce au choix* *12.00€*

Aiguillettes de poulet Multi-graines, sauce au choix *12.50€*

 *Risotto crémeux aux petits légumes et parmesan aux crevettes* *14.50€*

 *Fish & chips de Merlu, sauce Tartare* *13.50€*

Garniture au choix

*Frites Maison, Salade verte,
Légume*

Supplément garniture 3.00€

Sauce au choix

*Camembert, Cidre, Pommeau, Poivre
Béarnaise, Tartare,
Ketchup, Mayonnaise,*

Sauce supplémentaire 1.00€

Fromage *Assiette de fromages Normand*

4.90€

Les desserts



Dessert du jour (voir proposition)

5.50€

Véritable Crème Brûlée Vanille Maison ❤️

7.00€

Fondant au chocolat Maison, glace vanille ❤️

5.90€

Tartelette crème d'aman­de et pommes Maison, caramel beurre salé, glace vanille

6.50€

Panna Cotta vanille, coulis au choix

4.50€

Fromage blanc et son coulis au choix

4.00€

Café gourmand

7.90€

Thé ou Chocolat gourmand

8.90€

Les coulis au choix :

framboise, caramel beurre salé Maison ou Chocolat Maison

Les coupes glacées / coupes glacées alcoolisée**

La Profiterole : **Nouveauté!**

7.90€

Choux, glace vanille, coulis chocolat ou caramel, chantilly

Dame Blanche :

7.90€

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, pralins

Chocolat ou café ou Caramel liégeois :

7.90€

Glace chocolat ou café ou caramel, Glace vanille, son coulis, chantilly, pralins

La Bounty :

7.90€

Glace noix de coco, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, pralins

Douceur en couleur :

7.90€

Sorbet Fraise & framboise et cassis, coulis framboise, chantilly, pralins

Festivale :

7.90€

Sorbet Pêche & Ananas et Framboise, coulis framboise, chantilly, pralins

*Coupe Normande **:*

7.90€

Sorbet 2 boules pomme, Calvados

*Coupe Colonel ** :*

7.90€

Sorbet 2 boules citron, Vodka

*Coupe Mint ** :*

7.90€

Glace 2 boules Menthe chocolat, Get 27

**** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé**

Composez votre coupe glacée :

1 boule

2 boules

3 boules



2.70€

5.10€

7.10€

Supplément chantilly

1.50€

Supplément coulis

0.50€

Parfums de Glaces :

Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Menthe/chocolat
Noix de coco et Pistache

Parfums de Sorbets :

Fraise, Framboise, Pêche, Ananas, Passion, Pomme, Citron et Cassis,

Le Menu des Pitchoures : (-10 ans)

9€50

Nuggets de poulet *ou* Jambon blanc *ou* Beignets de calamars
et ses frites

Une boule de glace *ou* sorbet

ou

fromage blanc coulis framboise



Une Boisson au choix:

cocktail fruité, sirop à l'eau, coca-cola,

jus de fruits (orange *ou* ananas *ou* multfruit)

La Formule du Midi

(du lundi au vendredi de 12H à 13H30)

hors jours fériés / hors boisson

<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	<i>15.50 €</i>
<i>Entrée + Plat</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Plat + Dessert</i>	<i>14.50 €</i>

Entrées au choix

Entrée du jour (voir proposition) ❤️

Oeuf mimosas ou Mayonnaise

Jambon du Bocage

Plats au choix

Plat du jour Maison au choix (voir proposition) ❤️

Jambon grillé, sauce Cidre ou Camembert, Frites

Quigillette de poulet Multigraine, sauce au choix, servi frites

Desserts au choix

❤️ *Dessert du jour (voir proposition)*

Fromage blanc coulis au choix

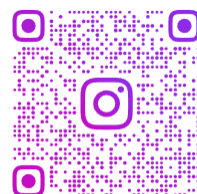
Panna cotta vanille, coulis au choix

Fondant au chocolat Maison, coulis chocolat

Assiette de Fromage Normand



Suivez nous sur Facebook ou Instagram
pour connaître le menu du jour
chaque matin



LOALABOUCHE14

Menu



21€50

L'Ô à la Bouche

Midi & Soir / Hors boisson

Entrées au choix

Entrée du jour (voir proposition) ♥

Œuf mimosas *ou* Mayonnaise 🌿

Duo de Charcuteries

Plats au choix

Suggestion de la Cheffe (voir proposition) ♥

Jambon Grillé, sauce Cidre *ou* Camembert, frites

Aiguillettes de Canard, sauce Pommeau et frites

Fish & chips de Merlu, sauce tartare 🐟

Steak haché de bœuf Angus, sauce au choix et frites

Desserts au choix

Dessert du jour (voir proposition) ♥

Fondant au chocolat Maison, glace vanille et coulis chocolat

Tartelette aux pommes Maison, glace vanille et coulis caramel beurre salé

Panna cotta vanille, coulis au choix

2 boules de glaces *ou* sorbet au choix 🌿

Coupe glacée au choix (+3€)

Menu de la Cheffe



Entrée

Entrée au choix à la carte

Plats au choix

*Faux-Filet de Bœuf, sauce au choix,
Frites et salade*

ou

Risotto de crevettes aux petits légumes et parmesan

ou

Fondue de Livarot

Livarot, Jambon du Bocage et Charcuterie, champignon, tomate,
croûtons, cornichons salade et frites

Desserts au choix

Véritable Crème Brûlée Vanille Maison

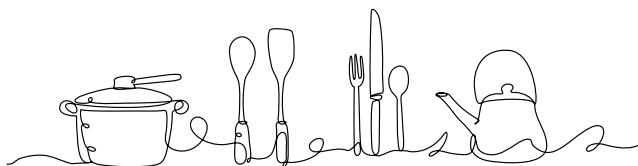
ou

La Profiterole

(choux, glace vanille, coulis chocolat ou caramel chantilly, pralins)

ou

Café gourmand ou Thé gourmand (+1€)



*Bon
Appétit!*