



LA BOUCHE BLEUE

Kitchen & Bar

Déjeuner

L'Authentik : Jambon ibérique cuit, beurre demi-sel	6,5
La Salade du jour	6,5
Le Mignon : Sandwich tradition, bœuf, carotte, concombre, coriandre, sauce maison	9
La Poulaga : Sandwich tradition, poulet, champignons, poivrons rouges, persil, sauce maison	9
L'Auguste : Sandwich tradition, Feta, tomate, olives grecques, courgettes sautées, sauce maison	9
Le Bourgeois : Ze Burger Bœuf haché (120g), salade, tomate, fromage, sauce maison (Accompagné de pommes de terre sautées et persillées)	13
Plat du jour : Consulter l'ardoise	13

Boissons

Verre de vin	6cl	4
Bière LBF (Blonde ou Blanche ou IPA ou Ambrée)	33cl	4
Jus Alain Milliat (Orange, Mangue, Pomme, Poire, Tomate, Litchi)	20cl	4
Citronnade Alain Milliat Citron-Litchi	20cl	4
Soda	33cl	2,5
Eau plate	50cl	2,5
Eau pétillante	33cl	2,5
Boisson Detox Maison	20cl	1,5

Tous nos plats sont fait maison et élaborés sur place.

Prix net TTC en euros et service compris
Chèques et American Express non acceptés
Tickets restaurants uniquement le midi en semaine
Nos viandes sont d'origines françaises et UE

Le Sair

	Petite	Grande
Assiette de Fromages « La Ferme d'Alexandre »	9	15
Assiette de charcuteries espagnoles (Serano, Morcilla, Lomo Bellota)	9	15
Assiette de tapas selon l'humeur du chef	9	18
Sardinettes Pilchardus (Méditerranée)	12	
Burrata	9	
Dessert du jour	6	

Boissons

Vins Blancs	15cl	75cl
Viognier Languedoc-Roussillon « Le Versant »	5,2	25
Chardonnay, Languedoc-Roussillon « La Chevalière » Laroche, BIO	5,4	30
Bourgogne - Chablis aop, Domaine Gueguen	7	36
Loire - Pouilly Fumé aop, Domaine des Claireaux		38
Bourgogne - Pouilly Fuissé aop, « Vieilles Vignes » V. Girardin 2017		42
Vins Rosés	15cl	75cl
Coteaux d'Aix en Provence aop, Dom. St Julien les vignes (fruité), BIO	5,2	25
Côtes de Provence aop, By Joli-Pitt Marival (Elegant, frais et minéral)		49
Vins Rouges	15cl	75cl
Pinot Noir, Haute Vallée de l'Aude d'Antugnac (Fumé et épicé)	5,2	25
Marselan, Languedoc-Roussillon De la Tour Boisée, BIO	5,8	28
Bordeaux - Côtes de Bourg aop, Château Escalotte, BIO	5,8	29
Beaujolais - Morgon aop, « Corcellette » Domaine Bouland	6,2	30
Côtes de Provence aop, Domaine La Rouillère	6,6	32
Crozes-Hermitage aop, Vallée du Rhône, David Reynaud, BIO		39
Bourgognes - Chorey-les-Beaunes aop, « V. Vignes » Dom. Laurent 2017		45
Bordeaux - St-Julien aop, « Fief de Lagrange » 2 nd vin GdCC 2015		59

Champagnes	12cl	75cl	Apéritifs	
Veuve Clicquot	12	69	Ricard 3cl	6
Moët & Chandon	9	59	Martini Bianco 6cl	6
Moët & Chandon Ice Impérial		93	Diamand bleu 3cl	6
			Prosecco 12cl	6

Cocktails : Consulter notre carte à l'intérieur

Bières artisanales LBF (Blonde, Blanche, IPA, Ambrée)	33cl	6,5
Jus Alain Milliat (Orange, Mangue, Pomme, Poire, Tomate, Litchi)	20cl	6,5
Citronnade Alain Milliat Citron Litchi	20cl	6
Eau Plate	33cl	3
Eau Pétillante	20cl	4