

*Nous vous
souhaitons
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 composé de :

Françoise & Marika

régalent vos papilles en
cuisine

David & Sophie

prennent 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

<i>Entrée du jour (voir Proposition)</i>	5.50€
<i>Œuf mimosas ou mayonnaise</i> 	5.50€
<i>Rillettes de Thon Maison</i>	5.50€
<i>Melon & Jambon du Bocage</i>	6.00€
<i>Assiette de charcuteries</i>	7.00€

Les Planches à Partager

<i>Planche Opéra</i> 	10€
<i>(Légumes croquant, crème ciboulette, Rillettes de Thon & croutons)</i>	
<i>Planche de charcuteries</i>	2/4 pers 10€/16€
<i>Planche Mixte (charcuteries & fromages)</i>	2/4 pers 12€/19€

Fondue de Camembert

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

Fondue de Livarot

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

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

L'Isigny : sauce au choix

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

Le Cheese : sauce au choix

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



Le Gourmand : sauce au choix

Pain burger, galette de légumes-emmental, mayonnaise, tomate, salade et oignon rouge

Salades Composées

Salade du jour (voir Proposition)

Salade d'été

Salade verte, Magret fumé, melon
Pavé d'Isigny, oeuf dur, tomate, noix

Salade Océane

Salade verte, tomate, Œuf dur,
Toast de Rillettes de Thon, crevettes,
sauce cocktail

Salade César

Salade verte, Poulet, Œuf dur,
tomate, copeaux de Parmesan,
croutons, sauce César



Nos Fondues Normandes

15.00€

16.00€

15.00€

15.00€

15.00€

15.00€

Côté Bistrot :
servi avec des Frites Maison et Salade

Plat du jour : voir proposition 13.00€

(le midi du Lundi au Vendredi, hors jours fériés)

Suggestion de la cheffe : voir proposition  14.50€

Duo Bœuf et Poulet, sauce au choix 15.00€

Faux-Filet , sauce au choix 19.50€

Jambon Grillé, sauce Cidre ou sauce Camembert 13.00€

Steak haché Angus 150g, sauce au choix 13.50€

 *Tenders Végétale "Happyvore", sauce au choix* 13.00€

Aiguillettes de poulet Multi-graines, sauce au choix 13.00€

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

 *Fish & chips de Colin, sauce Tartare* 14.50€



Garniture au choix

*Frites Maison, Salade verte,
Légume*

Supplément garniture 3.00€

Sauce au choix

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

Sauce supplémentaire 1.00€

Fromage

Assiette de fromages Normand

5.50€

Les desserts

Dessert du jour (voir proposition)



6.00€

Véritable Crème Brûlée Vanille Maison ❤️

8.00€

Fondant au chocolat Maison, glace vanille ❤️

6.50€

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

7.00€

Panna Cotta vanille, coulis au choix

5.00€

Fromage blanc et son coulis au choix

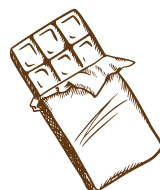
4.50€

Café gourmand

8.50€

Thé ou Chocolat gourmand

9.50€



Les coulis au choix :

framboise, caramel beurre salé Maison ou Chocolat Maison

Les coupes glacées / coupes glacées alcoolisée**

La Profiterole :

8.50€

Choux, glace vanille, coulis chocolat ou caramel, chantilly

Dame Blanche :

8.50€

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, pralins

Chocolat ou café ou Caramel liégeois :

8.50€

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

La Bounty :

8.50€

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

Douceur en couleur :

8.50€

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

Fraîcheur: Nouveauté!

8.50€

Sorbet Passion & Mangue et Framboise, coulis framboise, chantilly, pralins

*Coupe Normande **:*

8.50€

Sorbet 2 boules pomme, Calvados

*Coupe Colonel ** :*

8.50€

Sorbet 2 boules citron, Vodka

*Coupe Mint ** :*

8.50€

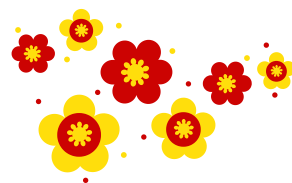
Glace 2 boules Menthe chocolat, Get 27

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



Composez votre coupe glacée :

1 boule	3.00€
2 boules	5.50€
3 boules	7.50€
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, Mangue, Mandarine, Passion, Pomme,
Citron et Cassis,*



Le Menu des Pitchounes : (-10 ans)

*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 multifruit)*





La Formule du Midi

(du lundi au vendredi de 12H à 13H30)

hors jours fériés / hors boisson

<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	16.50 €
<i>Entrée + Plat</i>	14.00 €
<i>Plat + Dessert</i>	15.00 €

Entrées au choix

Entrée du jour (voir proposition) ❤️

*Œuf mimosas **ou** Mayonnaise*

Assiette de Melon

Plats au choix

Salade du Jour (voir proposition) ❤️

Plat du jour Maison au choix (voir proposition)

*Jambon grillé, sauce Cidre **ou** sauce Camembert, 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



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



Menu L'Œ à la Bouche 23€00
Midi & Soir / Hors boisson

Entrées au choix

Entrée du jour (voir proposition) ❤️

Œuf mimosas ou Mayonnaise 🌱

Duo de Charcuteries

Rillettes de Thon

Plats au choix

Suggestion de la Cheffe (voir proposition) ❤️

Salade d'été

(salade, tomate œuf dur, magret fumé, melon, pavé d'Isigny, noix)

Jambon Grillé, sauce Cidre ou sauce Camembert, frites

Duo de Boeuf et Poulet, sauce au choix et frites

Fish & chips de Colin, sauce tartare 🐟

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

28.90€

Entrées au choix

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

Dame Blanche

ou

Caramel liégeois

ou

Chocolat liégeois