

*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>



Restaurant Familial

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

Nouveau Horaires d'ouverture (automne, hiver)

Lundi : 12H00 à 14H00 et Repos

Mardi : 12H00 à 14H00 et Repos

Mercredi : 12H00 à 14H00 et Repos

Jeudi : Repos

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

Samedi : 12H00 à 14H00 et 19H00 à 21h

Dimanche : 12H00 à 14H00 et Repos

Les Entrées

Entrée du jour (voir Proposition)	5.50€
Œuf mimosas ou mayonnaise 	5.50€
Rillettes de Thon Maison	5.50€
Jambon du Bocage	6.00€
Assiette de charcuteries	7.00€

Soir et weekend

Les Planches à Partager :

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

Salades Composées

Salade César 15.00€

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

Salade terre & mer 15.00€

Salade verte, tomate confites, Œuf, Toast de Rillettes de Thon, Jambon du Bocage, Pickles d'oignon rouge

Salade VG 15.00€

Salade verte, tomate confites, Œuf, champignons, Pavé d'Isigny. Tenders de blé "Happyvore",



Nos Fondues Normandes

Fondue de Camembert 16.00€

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

Fondue de Livarot 16.00€

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 15.50€

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

L'Isigny : sauce au choix 15.50€

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

Le Cheese : sauce au choix 15.50€

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

Le Gourmand : sauce au choix 15.50€

Pain burger, Galette végétarienne "Happyvore", mayonnaise, tomate, salade et oignon rouge

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€
- Aiguillette de Canard, sauce Pommeau**  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€
- 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 ou féculent*

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

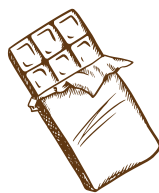
4.50€

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, brisure st Michel

Chocolat ou café ou Caramel liégeois :

8.50€

Glace chocolat ou café ou caramel, Glace vanille, son coulis, chantilly, brisure St Michel

La Bounty :

8.50€

Glace noix de coco, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, Brisure St Michel

La Mint :

8.50€

Glace Menthe/chocolat, glace Chocolat, coulis chocolat, chantilly, Brisure St Michel

Douceur en couleur :

8.50€

Sorbet Fraise & framboise et cassis, coulis framboise, chantilly, Brisure St Michel

*Coupe Normande **:*

8.50€

Sorbet 2 boules pomme, Calvados

*Coupe Colonel ** :*

8.50€

Sorbet 2 boules citron, Vodka

**** 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

Parfums de Sorbets :



Fraise, Framboise, Pomme, Citron et Cassis,



Le Menu des Pitchounes : (-10 ans)

Nuggets de poulet **ou** Tenders VG **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

Entrée + Plat + Dessert 16.50 €

Entrée + Plat 14.00 €

Plat + Dessert 15.00 €

Entrées au choix

Entrée du jour (voir proposition) ♥

*Ouf mimosas **ou** Mayonnaise*

Jambon du Bocage

Plats au choix

Plat du jour Maison au choix (voir proposition) ♥

*Jambon grillé, sauce Cidre **ou** sauce Camembert, Frites*
Aiguillettes de poulet Multigraines, sauce au choix, 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 terre & mer

Salade verte, tomate confites, Œuf,

Toast de Rillettes de Thon, Jambon du Bocage, Pickles d'oignon rouge

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

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

ou

Fondue de Camembert

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

Desserts au choix

Dessert du jour

ou

Véritable Crème Brûlée Vanille Maison

ou

Dame Blanche

ou

Caramel liégeois

ou

Chocolat liégeois

28.90€