

Françoise & David
vous souhaitent la
bienvenue

L'Éàla 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 régal 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€

Euf mimosas ou mayonnaise

4.50€

Jambon du Bocage

4.50€

Terrine de Canard au Pineau des 4.50€ Charentes

 Øssiette de charcuteries
 5.50€

<u> Zes Planches à Partager</u>

soir et weekend

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

Y

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

Zes Salades Composées

Salade César

13€50

Salade verte, volaille, tomate, Copeaux de Parmesan, œuf dur, croutons, sauce César

Salade de chèvre

13€50

Salade verte, jambon blanc, chèvre froid, tomate et tomate confite, noix, vinaigrette

Salade Terre & Mer 13€50

Salade verte, Saumon fumé, Jambon du Bocage, tomate et tomate confite, œuf dur, vinaigrette

<u> Zes Burgers : servi avec des frites maison</u> uniquement le soir et weekend

Le Normand : sauce au choix



14€00

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

Le Cheese : sauce au choix

14€00

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

Le Savoyard : sauce au choix

14€00

Pain burger, steak haché, Tomme, Mayonnaise, salade, tomate et oignon rouge

L'Avocado : sauce au choix



14€00

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

Le Chèvre : sauce au choix

15€00

Pain burger, steak haché, chèvre, Jambon du Bocage, tomate confite, pesto vert salade et oignon rouge

Côté Bistrot : servi avec des Frites Maison et Salade

Plat du jour : voir proposition (le midi du Lundi au Vendredi, hors jours fériés)	11.50€
Suggestion de la cheffe : voir proposition	13.50€
Faux-Filet , sauce au choix 🧡	17.90€
Jambon Grillé, sauce Cidre ou sauce Camembert	11.50€
Steak haché 150g, sauce au choix	11.50€
Galette d'avocat et soja pané, sauce au choix	11.00€
Aiguillettes de poulet Multi-graines, sauce au choix	13.50€
Duo Bœuf et Poulet, sauce au choix	14.50€
Fondue de Camembert:	<i>13.50€</i>

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



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, **L'égume**

Supplément garniture 3.00€

Sauce au choix

Camembert, Cidre, Samouraï Béarnaise, Tartare, Ketchup, Barbecue, Mayonnaise, Cocktail Sauce supplémentaire 1.00€

<u>Fromage</u>

Assiette de fromages

4.90€

<u> Zes desserts</u>

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

6.00€

Panna Cotta vanille, coulis au choix

4.50€

Fromage blanc et son coulis au choix

4.00€

Café gourmand

7.50€

Thé ou Chocolat gourmand

8.50€

Les coulis au choix :

framboise, caramel beurre salé Maison ou Chocolat Maison



Les coupes glacées / coupes glacées alcoolisée**

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

Eestivale:

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

<u>Composez votre coupe glacée :</u>

2.70€ 1 boule 5.10€ 2 boules

3 boules 7.10€

1.50€ Supplément chantilly 0.50€

Supplément coulis

Parfums de Glaces :



Parfums de Sorbets :



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

Le Menu des Pitchounes : (-10 ans)

9€50

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

Une boule de glace ou sorbet

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

Entrées au choix

Entrée du jour (voir proposition)

Euf mimosas ou Mayonnaise

Terrine de Canard au Pineau des Charentes

Plats au choix

Plat du jour Maison au choix (voir proposition) Jambon grillé, sauce Cidre ou Camembert, Frites Steak haché, sauce au choix, servi frites

Desserts au choix

Panna cotta vanille, coulis au choix
Fondant au chocolat Maison, coulis chocolat



O
 LOALABOUCHE14

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





Entrées au choix

Entrée du jour (voir proposition) Euf mimosas ou Mayonnaise 🤡 Jambon du Bocage Terrine de Canard au Pineau des Charentes

Plats au choix

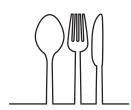
Suggestion de la Cheffe (voir proposition) 🤎 Jambon Grillé, sauce Cidre ou Camembert, frites Duo Bouf et poulet, sauce au choix et frites Fish & chips de Merlu, sauce tartare 🧷 Aiguillette de poulet multi graine, sauce au choix et frites Salade de chèvre

(Salade verte, jambon blanc, chèvre froid, tomate et tomate confite, noix, vinaigrette)

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€)





Menuand
Gourmand



Entrées au choix Assiette de Charcuterie

Assiette de Saumon fumé

<u>Plats au choix</u>

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

au

Risotto de crevettes aux petits légumes et parmesan

<u>Besserts au choix</u> Véritable Crème Brûlée Vanille Maison

au

Café gourmand

NII

Thé gourmand (+1€)