

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

Joyeuses
Fêtes



Les Entrées

<i>Entrée du jour (voir Proposition)</i>	4.50€
<i>Oeuf mimosas ou mayonnaise</i> 	4.50€
<i>Jambon du Bocage</i>	4.50€
<i>Assiette de charcuteries</i>	6.50€
<i>Assiette de saumon fumé</i>	7.50€

Les Planches à Partager

soir et weekend

<i>Planche de charcuteries</i>	2/4 pers 9€/15€
 <i>Planche Mixte (Charcuterie et Fromage)</i>	2/4 pers 11€/18€

Salade Composée

<i>Salade Terre & Mer</i>	14.50€
-------------------------------	---------------

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

Nos Fondues Normande

<i>Fondue de Camembert</i>	14.00€
----------------------------	---------------

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



<i>Fondue de Livarot</i>	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



Le 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



Le Avocado : sauce au choix

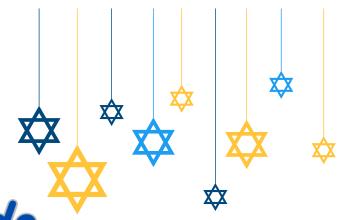
14.50€

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€

Secrète de porc Mariné (steak), sauce au choix

Nouauté!

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 paré, 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, Poivre
Béarnaise, Tartare, Cocktail
Ketchup, Mayonnaise,*

Sauce supplémentaire 1.00€

Assiette de fromages Normand**Fromage**

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

L'estivale :

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	2.70€
2 boules	5.10€
3 boules	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 Pitchounes : (-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 multifruit)

La Formule du Midi

(du lundi au vendredi de 12H à 13H30)
hors jours fériés / hors boisson

Entrée + Plat + Dessert	15.50 €
Entrée + Plat	13.50 €
Plat + Dessert	14.50 €

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

Aiguillette 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



LOALABOUCHÉ14

menu

L'Ô à la Bouche
Midi & Soir / Hors boissons

21€50

Entrées au choix

Entrée du jour (voir proposition) ❤

Oeuf mimosas ou Mayonnaise ✓

Duo de Charcuteries

Plats au choix

Suggestion de la Cheffe (voir proposition) ❤

Jambon Grillé, sauce Cidre ou Camembert, frites

Secreto de porc mariné (steak), sauce au choix 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) ❤

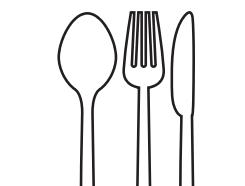
Fondant au chocolat Maison, glace vanille et coulis chocolat

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



Entrées au choix

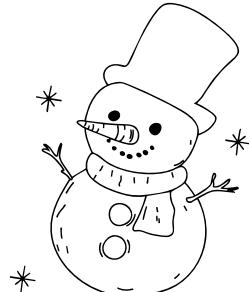
Entrée du jour

ou

Assiette de charcuteries

ou

Assiette de Saumon fumé



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€)