



Petits plats maison à partager... ou pas !

Les Viandes

Poulet frit & sauce sésame agrumes 10

Un poulet français croustillant à tremper dans une sauce... addictive qui vous donnera envie d'y revenir...

Pièce de Boeuf à la pierre de lave 14,5

Une tendre pièce de boeuf saisie au barbecue, sauce Verte

Tarthäi de boeuf au couteau 14,5

Une viande d'exception aux échalotes, au gingembre, aux herbes fraîches et aux cacahuètes concassées, avec la sauce secrète du chef. Le must ? Un jaune d'oeuf confit !

Brochettes de poulet de Rose-Marie 12

Des petites brochettes de poulet marinées (huile d'olive, orange, citron, ail, oignon, piment, miel, tamarin). Une recette d'enfance

Les poissons

Rillettes de sardine 8,5

L'incontournable recette de Bouch à partager, rillettes de chez Bouch et avec du goût !

Gravlax de saumon 11

La pure tradition nordique, alliant la délicatesse d'une marinade équilibrée et la force d'une sauce blanche aux herbes.

Poulpe sauté 14,5

D'abord cuit au bouillon, il se roule ensuite dans le beurre aillé pour se prélasser sur sa mousseline de patate douce

Tataki de thon 15

Un pavé mi-cuit avec notre sauce Teriyaki maison et des graines de sésame. Le truc en plus ? Une chantilly wasabi citron vert !

Ceviche de poisson du moment 14,5

Des cubes de poisson « cuits » dans une sauce aux agrumes, relevés aux pickles d'oignon rouge, au poivre Timut et servis avec des graines de grenade fraîche. Léger & magique à la fois.

Le coin Véggie

Burrata, fenouil citronné & herbes torréfiées 12

Ça se déguste en silence

Aubergine farcie 10

L'incontournable recette de Bouch, vous dévorerez cette merveille gratinée à l'Ossau-Iraty, parsemée de féta, de grenade et de cébettes fraîches. #VEGGIE

Le coup de soleil 8

Houmous de betterave, tahini et pois chiches, relevé au persil et citron vert. On se croirait sur une plage grecque. #VEGAN

Courgette rôties et crème de féta 11

Courgettes grillées sur une crème de féta, miel, citron, graines de grenade & noisettes #VEGGIE

Crème de petits pois et menthe fraîche 9

LE gaspacho de chez Bouch pour rafraîchir vos papilles #VEGGIE

Sélection de fromages 13

3 parts affinées dans notre nouvelle cave à fromages préférée : Ratafia. À partager... Ou pas. #VEGGIE

Frites à l'Ossau-Iraty 8,5

Des frites maison aux herbes, noyées sous un déluge du célèbre fromage basque (AOP) au lait de brebis. Addiction en vue. #VEGGIE

Frites aux herbes 7

Des pommes de terre, de la fleur de sel, de l'origan et du thym. Tout simplement. #VEGAN

Salade verte 6

Des jeunes pousses, quelques oignons frits et une vinaigrette bien coquine. #VEGAN

Taxes et service compris, prix net en euros TTC. Chèques non acceptés.
La liste des allergènes est à votre disposition

DESSERTS

Pêches rôties, crème légère vanille & poudre de crumble 8,5

Comme un jardin d'été, frais, doux et ensoleillé!

Pavlova de saison 12

Une meringue surprenante, une chantilly gourmande, des fruits du moment nappée d'un sirop onctueux. C'est frais mais... C'est chaud.

Coulant chocolat Glace à la violette 10

Un chocolat noir intense et nappant rafraîchi par la création Violette & Miel de montagne d'un maître artisan glacier. Vous allez fondre.

Brioche façon pain perdu 9

Brioche façon pain perdu, caramel au lait de coco fruits rouges.

Café Gourmand 10

Café et son trio de gourmandises (thé +1,5)

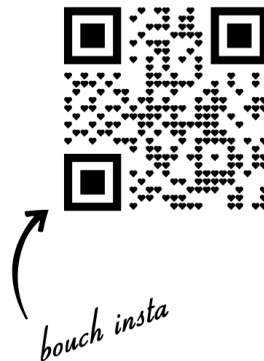
Sélection de fromages 13

3 parts affinées dans notre nouvelle cave à fromages préférée : Ratafia. À partager... Ou pas. #VEGGIE

Café Gourmand 10

Café et son trio de gourmandises (thé +1,5)

Taxes et service compris, prix net en euros TTC. Chèques non acceptés. La liste des allergènes est à votre disposition



DIGESTIFS

VERVEINE VELAY 55° 4cl 7

Une eau de vie auvergnate, à déguster à température ou sur glace, qui offre un savoureux bouquet aromatique de plantes et d'épices : verveine citronnée, genièvre, muscade. Une tisane et au lit !

BULLEIT 95 RYE 4cl 11

Whisky de seigle au caractère complexe et épicé, aux notes mielleuses et vanillées. À déguster avec une tranche d'orange ou de citron; comme vous voulez.

COGNAC PLANAT VSOP 40° 4cl 13

Emprunt de la belle minéralité des sols calcaire de la région de Cognac, il est à la fois délicat et généreux. #BIO

THOREAU 40° 4cl 14

Un assemblage de rhums guatémaltèques et de Cognac dans un chais charentais. C'est beaucoup d'informations à la fois, on le sait, mais ce sont aussi des goûts inédits.

CALVADOS FINE MAISON SASSY 40° 4cl 9

L'un des meilleurs calvas du marché, couronné d'une AOC, vieilli au minimum deux ans en fûts de chêne pour lui donner une structure et une complexité sophistiquées.

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 40° 4cl 12

Rhum provençal peaufiné en fût de vin doux naturel. Une robe rosée pour un goût fruité. C'est Marseille BB !

WHISKY BELLEVOYE BLANC 40° 4cl 14

1er triple malt français affiné en fûts de Sauternes. Les arômes de fruits secs, d'épices et de miel d'acacia se combinent tout en rondeur.

BELLE DE BRILLET 30° 6cl 8

Au nez, on découvre une poire Williams intense et fraîche ; en bouche, le grain de la poire apparaît dans des notes vanillées et légèrement boisées. Les palais en quête de douceur l'apprécieront sur glace.

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE / PLAT **ou** PLAT / DESSERT
ENTRÉE / PLAT / DESSERT

semaine / week-end & fériés

18 € / 25 €

22 € / 29 €

Pichet de vin 25cl..... 10€
Pichet de vin 50cl..... 19€

LES ENTRÉES

Entrée du moment à l'ardoise
Gaspacho de petit pois et menthe fraîche
Houmous de betterave & graines de courges
Rillettes de sardine au citron confit
Saumon Gravlax et sa sauce blanche aux herbes (+3€).
Poulet frit sauce sésame agrumes (+2€)

LES PLATS *accompagnement au choix

Plat du moment à l'ardoise
Salade César
Brochettes de poulet marinées, grillées à la Pierre de lave *
Courgettes grillées sur une crème de feta, miel, citron, riz basmati
Bavette cuite à la pierre de lave sauce verte *
Poulet frit à la chapelure panko, sauce sésame agrumes *
Burrata, fenouil citronné & herbes torréfiées (+3€)
Tataki de thon, sauce teriyaki et sésame, riz basmati (+5€)

Accompagnement

Frites et salade
Frites aux herbes
Salade verte
Frites à l'Ossau-Iraty (+1,5€)
Aubergine farcies (+3€)

LES DESSERTS

Pêches rôties, crème légère vanille & poudre de crumble
Café gourmand et son trio de gourmandise (+1,5€)
Coulant au chocolat Noir, glace à la violette (+3,5€)

Brunch

Cuisine maison

29.50 €

La Bouch Froide

Jus d'orange frais 15cl

La Bouch Chaude

Chocolat chaud

thé

expresso

café allongé

expresso serré

La Bouch salée

Buns toastés, avocat, bacon fumé, oeuf poché, oignons rouges, sauce verte de chez Bouch

*

Courgettes grillées sur une crème de feta, miel, citron, graines de grenade & noisettes

*

Buns toasté au saumon gravlax, sauce blanche aux herbes, oeuf poché oignons rouges, salade verte assaisonnée, grenade, cébette (+3€)

Accompagnement

Frites aux herbes

Frites à l'Ossau-Iraty

Salade verte assaisonnée

Aubergine farcie au fromage de brebis, cébettes, graines de grenade (+3€)

La Bouch sucrée

Brioche au pain perdu, caramel au lait de coco, fruits de saison

Pêches rôties, crème légère vanille & poudre de crumble

Pavlova de saison (+2€)

Pour les plus gourmands....

Remplacez votre boisson chaude et/ou froide par une de nos créations

La Bouch Froide +3€

La Bouch Chaude +3€

LIMONADE MAISON

Kiwi pomme verte citron vert

Passion ananas

Pêche pomme verte rhubarbe

THÉ GLACÉ MAISON

Thé framboise lavande

Thé pêche pomme verte

Thé pêche poire

CHOCOLAT CHAUD

Biscuit au pain d'épice ou Brioche roulée à la cannelle

CAFÉ

Caramel au beurre salé ou Citrouille aux saveurs épicées

LES BOISSONS

LA BOUCH FRAICHE

Coca-cola / Coca-cola Zéro 33cl
Evian/ Badoit 50cl/1L
Ginger Beer Bio MONA 33cl.
Abricot nectar PUR BIO MENAU 25cl
Framboise nectar PUR BIO MENAU 25cl

LIMONADES MAISON 40cl 
Kiwi pomme verte et citron vert
Gingembre poire
Mangue-passion, ananas, citron vert

THÉS GLACÉS MAISON 40cl 
Thé framboise et lavande
Thé pêche pomme verte
Thé blanc rose et citron vert

CAFÉ FRAPPÉ MAISON AU CAMEL 40cl 
Café glacé au caramel salé et mousse de lait 6,5€

5,5€
5€/7€
5,5€
7€
7€

Café italien Gianello
Expresso 2,2€
Décaféiné 2,2€
Café allongé 2,5€
Double expresso 4€
Café crème 5€
Cappuccino 6€
Thé BIO « la route des comptoirs » 6€
Demandez notre coffret de thé!

Créations 6,5. 40cl 
Base café ou chocolat !

Pumpkin spice:
citrouille aux saveurs épicées
Pain d'épice :
saveur biscuit au pain d'épice
Cinnamon Roll :
saveur brioche roulée à la cannelle

LES BIÈRES / POIRÉ

Pression du moment 25cl/50cl

5€/8€

Poiré français, maison Appie 33cl.

7€

Bouteille blanche Hubster 33cl

7€

Bouteille IPA Hubster 33cl

7€

LES COCKTAILS (4cl à 5cl d'alcool fort)

LE CREATIF 12

Gin, pomme verte pure, sirop de basilic, jus de citron vert, sucre de canne

LA MARGARITA DU CHEF 14

Tequila, Cointreau, citron vert, une dose d'amour

LE SEDUISANT 12

Whisky, fleur de sureau, gingembre, citron vert, zeste d'orange

LE BOUCH 12

Vodka, rose, vin pétillant blanc de blanc, citron vert

L'ELOQUENT 12

Rhum ambré, purée de pêche, mangue passion pure, jus de citron vert, bitter à la rhubarbe

LE CHIC 9

Liqueur de fraise des bois, jus de citron vert, vin pétillant blanc de blanc

SPRITZ A LA ROSE 9

Une spécialité de la maison ! Spritz à la rose, hibiscus et orange douce dans un vin pétillant blanc de blanc

SPRITZ CLASSIQUE 9

MOCKTAILS

Demandez nos créations du moment ! 9

*Nos
Créations*



LES ROUGES

LA CAVE

		Verre 15cl	Bouteille 75cl
	Les Gouyats, Vignobles Dubard - IGP Périgord 2024 - Sud ouest Merlot, Malbec Arômes de fruits rouges, bouche suave et fraîche. En bref un excellent rouge, facile à boire et à partager	7€	28€
	Eves, Maison Ventenac - IGP Pays d'Oc 2024 - Languedoc #BIO Syrah Un pur Syrah en bio, est un régal pour les amateurs de fruits. Vin frais et puissant, une véritables délectation pour les papilles, sans compromis ni fioritures	8€	33€
	Château Landreau, le Roseau, Vignobles Bayle Carreau - 2023 - Bordeaux Merlot, Cabernet Franc Un Bordeaux nouvelle génération issu d'une agriculture raisonnée, sur le fruit et la rondeur, avec un peu de puissance apportée par l'élevage en Barrique.	8€	35€
	Pinot Noir L'instant, Vignobles Berthier 2023 - Loire #BIO Pinot noir Ce vin plaisant à su tirer le meilleur de son cépage : le pinot noir. L'aromatique est très agréable sur des notes de petits fruits rouges et de poivre. Fraicheur et légèreté garanti ! Attention vous risquez d'en reprendre!		38€
	Petite Selve, Château de la Selve - IGP Coteaux de l'Ardèche 2023 - Rhône #BIO Cinsault, Grenache noir, Syrah Tout ce qu'on aime dans le Rhône, du fruit et de la fraîcheur à boire sans modération! Le Cinsault apporte de la fraîcheur à ce vin qui offre des notes de fruits noirs confits.		39€
	Merlot du Frandat, Château du Frandat - AOC Buzet 2022 - Lot-et-Garonne # SANS SULFITES AJOUTÉS Merlot Un vin nature et sans sulfites ajouté, le bon partenaire pour se faire plaisir sans mal de tête ! Il devrait vous plaire, vous pourriez même en abuser ! Fruit, fraîcheur et rondeur, le trio gagnant !		42€

LES BLANCS

		Verre 15cl	Bouteille 75cl
	Les Gouyats, Vignobles Dubard - IGP Périgord 2024 - Sud-Ouest Sauvignon Blanc, Semillon Un délicieux blanc présentant une belle fraîcheur avec des notes de fruits bien mûrs et une douce acidité	7€	28€
	Carole, Maison Ventenac -IGP Paysd'Oc 2024 - Languedoc #BIO Chardonnay Un Chardonnay original certes languedociens mais également océaniques. Et des Chardonnay océaniques...il y en a moins. Le chardonnay ensoleillé et gourmand du sud devient alors plus tendu, plus vif, et les papilles en redemandent!	8€	34€
	Chenin, Vignobles Berthier - AOC Saumur 202 - Loire Chenin Un vin tout en finesse et minéralité, Ah le Chenin est vraiment un cépage formidable ! Facile à boire il présente de beaux arômes de pomme, de poire et de mandarine. Avec une belle fraîcheur en bouche.	8,5€	39€
	Jolie Blanc, Clos Basté - IGP Bigorre 2022 - Sud Ouest #BIO Chardonnay, sauvignon blanc, Chenin Un vin fruité par l'association des trois cépages. Le Chardonnay apporte la rondeur, le sauvignon la fraîcheur et le Chenin la minéralisé ! Le Sud Ouest est définitivement le pays des gourmands !		39€

LES ROSES

		Verre 15cl	Bouteille 75cl
	Les Gouyats, Vignobles Dubard - IGP Périgord 2023 - Sud-Ouest Merlot, Malbec Un nez très fruité et vif de fraise des bois ainsi que de framboise. La cerise s'ajoute à ce panier de petits fruits dans un palais à la fois rond et frais.	7€	28€
	Côtes de Provence - Charmes des demoiselles 2024 - Provence #BIO Syrah, Grenache Dotée d'une belle robe rose pale aux reflets or blanc, Charme des Demoiselles révèle un nez fruité aux notes de fraise, de pêche blanche, de guimauve. La Provence et son soleil apportent des notes gourmandes de fruits rouges !	8,5€	39€

LES BULLES

Demandez nos bulles du moment !