



# MENU DE LA SAINT VALENTIN

62€/ personne

## Cocktail au choix

LE CREATIF gin, pomme verte, basilic, citron vert

L'ELOQUENT Rhum ambré, purée de pêche, mangue passion, jus de citron vert bitter rhubarbe

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

LE CHIC liqueur fraise des bois, citron vert, vin pétillant blanc de blanc

SPRITZ

Mocktails : L'APHRODISIAQUE kiwi, passion, gingembre. - LE ROSE VANILLE pomme, rose, vanille

## Amuse Bouche

### Entrée 1 choix

Gambas flambées au pastis, revenues dans un beurre à la citronnelle, cébettes ail

Crème de champignon et oeuf coulant, noisettes croquantes, champignons grillés

Saumon gravlax, sauce blanche grecque aux herbes

Eperlans à faire trempette dans notre Aïoli maison

Chou-fleur crousti-fondant en croute d'épices, sauce yaourt sésame citron

Fenouil caramélisé au four sur une crème de pois chiche, suprême d'orange et noisettes

### Plat 1 choix + 1 accompagnement

Magret de canard, sauce miel piment fleur de sel

Une tendre viande de boeuf mariné saisie à la pierre de lave servit façon tigre qui pleure

Brochettes de Poulet marinées cuites à la pierre de lave sauce satay au sésame

Joue de lotte, purée de panais , crème de laurier

Poitrine de porc à la pierre de lave, jus miso shizo

Boudin Noir grillé, purée de pommes, condiments raifort

Poulet frit à la chapelure panko, sauce sésame agrumes

### Accompagnements

Frites aux herbes/ Frites à l'ossau-Iraty

Chou vert rôti au four, condiment noix sauce soja citron

Potimaron infusé aux herbes et agrumes, sauce blanches aux herbes

Sauté de légumes croquants

### Dessert 1 choix

Sélection de fromages: 3 parts affinées de notre cave à fromage préférée

Coulant au chocolat noir, glace à la violette

Pavlova légère aux fruits d'Hiver

Pommes rôties au four caramélisées, poudre de crumble, crème fouettée

*Nous pouvons vous proposer un accord mets et vins (3 verres de vin) 20€ TTC/ personne*



Petits plats maison à partager... ou pas !

**Chou farci 12,5**

Un joli chou farci avec son jus réduit au miso et chizo, à saucer jusqu'au bout!

**Potimarron 9**

Potimarron infusé dans un sirop d'agrumes et d'herbes, Ossau-Iraty râpée #VEGGIE

**Couteaux persillés 13**

Couteaux sautés dans notre beurre maison...ails fleur de sel, citronnelle et cébettes

**Gravlax de saumon 11**

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

**La bavette qui pleure! 14,5**

Une tendre viande marinée saisie à la pierre de lave servit façon tigre qui pleure

**Oeuf poché et champignons 10**

Oeuf coulant sur une crème de champignons très réconfortante #VEGGIE

**Canard coquin 14,5**

Magret de canard cuit à la pierre de lave, nappé d'une sauce miel piment et fleur de sel

**Sardine 9**

Sardines marinées à huile de cébettes et agrumes

**Sélection de fromages 13**

3 parts affinées dans notre nouvelle cave à fromages préférée du quartier « La fromagerie du Bas-Montmartre » À partager... Ou pas.

**Chou fleur 9**

Chou fleur rôti en croûte d'épice, crème sésame citron #VEGGIE

**Fenouil 9**

Fenouil caramélisé au four sur une crème de pois chiche, radicchio, suprême d'orange et noisettes pour le croquant ! #VEGAN

**Boudin Noir 12**

Boudin noir grillé, accompagné d'une mousseline de pomme et d'un condiment au raifort... souvenir d'enfance

**Brochettes Satay 11**

Des petites brochettes de poulet marinée et sauce satay coco-cacahuète...

**Eperlans et Aioli 14,5**

Petits poissons frit à tremper dans l'aioli

**Poitrine de porc 12**

Poitrine de porc confit, citron confit et son jus mizo shiso !

**Lotte 15**

Joue de Lotte, purée de panais, crème de laurier

**Croquette de légumes 9**

De jolies croquettes pour les amoureux des légumes #VEGAN

**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**

Salade verte, quelques oignons frits et une vinaigrette bien coquine. #VEGAN



Douceurs & coquineries

## DESSERTS

### Pavlova de saison 12

Une meringue surprenante, une chantilly gourmande, les fruits du moment nappés 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 glacié. Vous allez fondre.

### Pommes rôties 8

Des fruits rôtis avec de l'amour et du caramel, servis avec un crumble croquant et une crème fouettée sans sucre. L'équilibre, c'est important !

### 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

### Pensez à nos créations de boissonschaudes 6,5

Version café ou chocolat selon vos envies !

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



@BOUCH\_FAMILY

## 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 épice, 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

## MIDI semaine

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT	18 €
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	22 €



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

## LES ENTRÉES

Entrée du moment à l'ardoise

Oeuf coulant sur une crème de champignons

Eperlans et Aioli

Potimarron infusé dans un sirop d'agrumes et d'herbes, sauce blanche

Saumon Gravlax et sa sauce blanche aux herbes (+3€)

Poulet frit sauce sésame agrumes (+2€)

## LES PLATS

Plat du moment à l'ardoise

Brochettes de poulet marinées, grillées à la Pierre de lave

Bavette cuite à la pierre de lave façon tigre qui pleure

Poulet frit à la chapelure panko, sauce sésame agrumes

Burger au poulet croustillant, conté, pickles, salade assaisonnées, arachide caramélisées sauce sésame agrumes

Poitrine de porc confit, citron confit et son jus miso shiso

Chou fleur rôti en croûte d'épice, crème sésame citron, riz aux herbes

Pavé de saumon, riz basmati sauté aux herbes (+3€)

## Accompagnement au choix

Frite et Salade - Frites aux herbes

Salade verte

Frite à l'Ossau-Iraty (+1,5€)

Légumes sautée dans notre huile d'olive aux herbes (+2€)

## LES DESSERTS

Pommes caramélisées au four, poudre de crumble, crème fouettée sans sucre

Café gourmand et son trio de gourmandise (+1,5€)

Coulant au chocolat Noir, glace à la violette (+3,5€)

# MENU DÉJEUNER

## WEEK-END

ENTRÉE / PLAT <b>ou</b> PLAT / DESSERT	<b>22 €</b>
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	<b>26 €</b>
PLAT SEUL	<b>18 €</b>



### LES ENTRÉES

Entrée du moment à l'ardoise  
Oeuf coulant sur une crème de champignons  
Eperlans et Aioli  
Potimarron infusé dans un sirop d'agrumes et d'herbes, sauce blanche  
Saumon Gravlax et sa sauce blanche aux herbes (+3€)  
Poulet frit sauce sésame agrumes (+2€)

### LES PLATS

Plat du moment à l'ardoise  
Brochettes de poulet marinées, grillées à la Pierre de lave  
Bavette cuite à la pierre de lave façon tigre qui pleure  
Poulet frit à la chapelure panko, sauce sésame agrumes  
Burger au poulet croustillant, conté, pickles, salade assaisonnées, arachide caramélisées sauce sésame agrumes  
Poitrine de porc confit, citron confit et son jus miso shiso  
Chou fleur rôti en croûte d'épice, crème sésame citron, riz aux herbes  
Pavé de saumon, riz basmati sauté aux herbes (+3€)

### Accompagnement au choix

*Frite et Salade - Frites aux herbes*

*Salade verte*

*Frite à l'Ossau-Iraty (+1,5€)*

*Légumes sautée dans notre huile d'olive aux herbes (+2€)*

### LES DESSERTS

Pommes caramélisées au four, poudre de crumble, crème fouettée sans sucre  
Café gourmand et son trio de gourmandise (+1,5€)  
Coulant au chocolat Noir, glace à la violette (+3,5€)

## LES BOISSONS

### LA BOUCH FRAICHE

Coca-cola / Coca-cola Zéro 33cl	5,5€
Evian/ Badoit 50cl/1L	5€/7€
Ginger Beer Bio MONA 33cl.	5,5€
abricot nectar PUR BIO MENAU 25cl	7€
Framboise nectar PUR BIO MENAU 25cl	7€

### LIMONADES MAISON

Kiwi pomme verte et citron vert	6€
Gingembre poire	6€
Mangue-passion, ananas, citron vert	6€

### THÉS GLACÉS MAISON

Thé framboise et lavande	6€
Thé pêche pomme verte	6€
Thé blanc rose et citron vert	6€

### CAFÉ FRAPPÉ MAISON AU CARAMEL

Café glacé au caramel salé et mousse de lait	6,5€
--	------

### LA BOUCH CHAUDE

#### 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 épiciées

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€

### Bouteille blanche Hubster

33cl 7€

### Bouteille IPA Hubster

33cl 7€

### Poiré français

maison Appie 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
---------------	-------------------

<b>Les Gouyats, Vignobles Dubard - IGP Périgord 2024 - Sud ouest</b>	7€	28€
<b>Merlot, Malbec</b>		
Arômes de fruits rouges, bouche suave et fraîche. En bref un excellent rouge, facile à boire et à partager		
<b>Eves, Maison Ventenac - IGP Pays d'Oc 2024 - Languedoc #BIO</b>	8€	33€
<b>Syrah</b>		
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		
<b>Château Landreau, le Roseau, Vignobles Bayle Carreau - 2023 - Bordeaux</b>	8€	35€
<b>Merlot, Cabernet Franc</b>		
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.		
<b>Pinot Noir L'instant, Vignobles Berthier 2023 - Loire #BIO</b>	38€	
<b>Pinot noir</b>		
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. Fraîcheur et légèreté garanti ! Attention vous risquez d'en reprendre !		
<b>Petite Selve, Château de la Selve - IGP Coteaux de l'Ardèche 2023 - Rhône #BIO</b>		39€
<b>Cinsault, Grenache noir, Syrah</b>		
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.		
<b>Merlot du Frandat, Château du Frandat - AOC Buzet 2022 - Lot-et-Garonne # SANS SULFITES AJOUTÉS</b>	42€	
<b>Merlot</b>		
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 !		

**LES BLANCS**

Verre 15cl	Bouteille 75cl
---------------	-------------------

<b>Les Gouyats, Vignobles Dubard - IGP Périgord 2024 - Sud-Ouest</b>	7€	28€
<b>Sauvignon Blanc, Semillon</b>		
Un délicieux blanc présentant une belle fraîcheur avec des notes de fruits bien mûrs et une douce acidité		
<b>Carole, Maison Ventenac - IGP Pays d'Oc 2024 - Languedoc #BIO</b>	8€	34€
<b>Chardonnay</b>		
Un Chardonnay original certes languedocien 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 !		
<b>Chenin, Vignobles Berthier - AOC Saumur 2022 - Loire</b>	8,5€	39€
<b>Chenin</b>		
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.		
<b>Jolie Blanc, Clos Basté - IGP Bigorre 2022 - Sud Ouest #BIO</b>		39€
<b>Chardonnay, sauvignon blanc, Chenin</b>		
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 !		

**LES ROSES**

Verre 15cl	Bouteille 75cl
---------------	-------------------

<b>Les Gouyats, Vignobles Dubard - IGP Périgord 2023 - Sud-Ouest</b>	7€	28€
<b>Merlot, Malbec</b>		
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.		
<b>Côtes de Provence - Charmes des demoiselles 2024 - Provence #BIO</b>	8,5€	39€
<b>Syrah, Grenache</b>		
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 !		

**LES BULLES**

**Demandez nos bulles du moment !**