



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 Aïoli 14,5

Petits poissons frit à tremper dans l'aïoli

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

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 glacier. 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 boissons chaudes 6,5

Version café ou chocolat selon vos envies !



@BOUCH_FAMILY

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

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 ou PLAT / DESSERT	22 €
ENTRÉE / PLAT / DESSERT	26 €
PLAT SEUL	18 €



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 sautées 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
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 !

Brunch d'hiver

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

Oeuf brouillé aux épices, champignons sautés de paris, salade vert assaisonnée, pain grillé

*

Croquettes de légumes, fenouil caramélisé au four sur une crème de haricot blanc, suprême d'orange et noisettes

*

Oeuf coulant sur une crème de champignons très réconfortante, croutons cébettes, huile aux herbes

*

Tartine de saumon gravlax de chez Bouch, sauce blanche aux herbes, oeuf mollet, oignons rouge, salade verte assaisonnée, grenade, cébette (+3€)

Accompagnement

Frite aux herbes

Frite à l'ossau-Iraty

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

Chou fleur rôti en croûte d'épice, crème sésame citron (+2€)

Salade verte assaisonnée

La Bouch sucrée

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

Pommes rôties et caramélisées au four, crumble et crème fouettée

Carpaccio d'ananas lustré d'un sirop aux épices d'hiver

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