



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

MENU DÉJEUNER

MIDI semaine

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



Pichet de vin 25cl..... 9,5€
Pichet de vin 50cl..... 16€

LES ENTRÉES

Entrée du moment à l'ardoise

Burrata, jeunes pousses, courgettes, sablé au parmesan et graines, sauce vierge
Chou-fleur crousti-fondant en croûtes d'épices, sauce au yaourt grec sésame citron

Houmous de betterave aux graines et toast grillé

Petite césar sans poulet

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

Vitello Tonato revisité, sauce gribiche au parmesan et herbes (+4€)

LES PLATS

Plat du moment à l'ardoise

Brochettes de poulet marinées, grillées à la Pierre de lave, sauce Aji Verde
La bavette, savoureuse viande cuite à la pierre de lave, servi avec 3 sauces
Bouch César

Poulet frit à la chapelure panko, sauce sésame agrumes

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

Magret de canard cuit à la pierre de lave, nappé d'une sauce miel piment et fleur de sel (+4€)

Céviche de Daurade aux agrumes, pickles, grenades, cébette (+4€)

Accompagnement au choix

Frite et Salade - Frites aux herbes

Salade verte assaisonnée

Frite à l'Ossau-Iraty (+1,5€)

Aubergine farcie au fromage de brebis, grenade cébette (+1,5€)

LES DESSERTS

Pommes caramélisées au four, poudre de crumble, crème fouettée sans sucre
Carpaccio d'ananas, lustré d'un joli sirop aux épices

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

Brioche façon pain perdu, caramel au lait de coco, fruits rouges (+2€)

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€
-----------	-------

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

LES BLANCS

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

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

LES ROSES

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

Les Gouyats, Vignobles Dubard - IGP Périgord 2023 - Sud-Ouest	7€	28€
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.		
Côtes de Provence - Charmes des demoiselles 2024 - Provence #BIO	8,5€	39€
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 !		

LES BULLES

Demandez nos bulles du moment !