

Le Soir

Chez Loue à la Bouche, le soir, on tartine, on picore, on trinque, on partage (ou pas)... sans chichi et avec du cœur. Chacun commande ce qui lui fait envie et on met tout au milieu de la table pour des moments conviviaux.



Becs salés —

LA SCIERIE 30 €

Une grande planche composée de 5 « à la bouche », 1 fromage et 1 charcuterie du moment, détaillés sur l'ardoise. Elle est idéale pour 2 mangeurs raisonnables, ou pour 1 personne affamée.

À LA BOUCHE 5 €

Petites bouchées qui changent à chaque saison, à retrouver sur l'ardoise. Elles composent la scierie, ou elles se commandent à l'unité.

Attention, nous éteignons les fours et friteuses à 21h.

LA FROMAGERIE 15 €

Assortiment de fromages

LA FERME 18 €

Assortiment de charcuteries

LA BOÎTE CHAUDE 20 €

Edel de Cléron (340 g.) au four, miel et thym dans lequel on vient tremper le pain.

Temps de préparation 20 mn.

LA GRAZIELLA 15 €

Pinsa* sauce tomate, mozzarella, parmesan reggiano AOP et origan

LA VALLÉE 18 €

Pinsa* base crème, saucisse ornanaise et Edel de Cléron

LA FRANCH'KUECHE 18 €

Flammekueche* à la crème de Morbier AOP, jambon cru de pays et oignons

LA SOUPE DU MOMENT 8 €

ESCARGOTS DU LISON les 6 les 12

Fromentines au Comté 10 € 20 €



Becs sucrés —

DESSERT DU JOUR 7 €

GLACE 4 €

2 boules au choix :

- Glace artisanale au lait de Franche-Comté : café, caramel beurre salé, chocolat, vanille.

- Ou sorbet : citron, framboise, mangue.