

# 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, parmigiano reggiano AOP et origan

### LA VALLÉE ..... 18 €

Pinsa\* base crème, saucisse ornaise 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 €

<b>ESCARGOTS DU LISON</b>	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.