

BOISSONS



BIÈRES

	25 cl	50 cl
LA GRACIEUSE	3,5	7
Blonde Pression - Brasserie du Champ des Coucous (25)		

COCKTAILS

SUR L'EAU	10
Gin Sadjé - L'Atelier Sauvage (25), Sirop de Sureau, Citron, Limonade Rième (25)	
DANS LA GRANGE	8
Crémant du Jura, alcool de foin Distillerie Bourgeois (25)	
AU VERGER	8
Jus de pomme - Les Toiles du Verger (25), Bénédictine, Citron & Cidre	
LOUE BAR	8
Pet Nat - Sirop de sureau - Eau gazeuse - Menthe - Citron	
SOUS LE CHÂTEAU	6
Sirop du moment, citron et limonade Rième (25) - Sans alcool	
ROM'POM	6
Sirop de Romarin, jus de pomme	

APÉRO OU DIGEO

PASTIS DU JURA	4
Anisé - 2 cl - Distillerie Bourgeois (25)	
A.O.P MACVIN	8
Vin de Liqueur - 8cl Domaine Geneletti (39)	
PÉPÈRE MENTHE	6
Liqueur menthe 25° - 4 cl Distillerie Ducret (25)	
GIN SADJÉ	7
Gin - 42° - 4cl - L'Atelier Sauvage (25)	
CIBOULOT	7
Liqueur de citron - 4cl - L'Atelier Sauvage (25)	

SANS ALCOOL

	Verre*	Bouteille
EAU MINÉRALE CAROLA 1L		6
KOMBUCHA BIO ANANDA		7
Élixir Sacré - Tulsi Cardamone Elixir Épicé - Gingembre Curcuma Ananda (25) - 33 cl		
JUS DE POMME BIO	3	
Les Toiles du Verger (25)		
LIMONADE RIÈME	2,50	8
Nature - Bouteille 1L		
SIROPS A L'EAU RIÈME	2	
Citron, grenadine, fraise, menthe		
DIABOLO RIÈME	4	
SIROPS BIO BACANHA	3	
Basilic, concombre, romarin, sureau, pêche, passion, poire, framboise		
DIABOLO BACANHA	5	
EXTRACTION DE FRUITS BIO		4,50
Rhubarbe, framboise, fraise Verger d'Arc-sous-Cicon (25) - 25 cl		

CHAUD

CAFÉ EXPRESSO	2
DÉCA ou ALLONGÉ	2,20
GRAND CAFÉ BIO	3,80
SUPPLÉMENT CRÈME	0,50
THÉ ou INFUSION Lagrange	3
BIO Maison Lagrange (70) Torréfié par Vincent Ballot, MOF Torréfacteur	

• Verre 25 cl

Tous nos prix sont indiqués en euros, toutes taxes comprises

VINS



BULLES

	Verre*	Bouteille
A.O.P CRÉMANT DU JURA	7	35
Domaine Gèneletti		
CHAMPAGNE		60
Marin & Fils "Cuvée Prestigieuse"		
Brut		

BLANCS

	Verre*	Bouteille
DIS MOI OUI	6	30
I.G.P Val de Loire		
Domaine du Fief Noir BIO		
TRADITION VIEILLES VIGNES	7	35
A.O.P L'Étoile - Jura		
Domaine Geneletti		
SOLSTICE DRY	8	40
Vin de France - Drôme Provençale		
Domaine Viret - Cosmoculture		
LE SONGE CREUX		35
Vin de la Vallée de la Loue		
Vignoble du Pagure - BIO		
A.O.P VOUVRAY (sec)		38
Val de Loire		
Domaine d'Orfeuille - BIO		
1ER CRU - CREUX DE LA NET		80
A.O.P PERNAND-VERGELESSES		
Domaine Aurélie Berthod _ Culture raisonnée		

ROUGES

	Verre*	Bouteille
SEGURET MARQUISE	5	28
A.O.P Côtes du Rhône		
Domaine Le Souverain - BIO		
COCAGNE	6	30
I.G.P Val de Loire		
Domaine du Fief Noir - BIO		
SIX RATS NOIRS	7	35
A.O.P Languedoc		
Domaine Le Conte de Floris		
BIO Demeter		
PINOT NOIR	9	45
VIEILLES VIGNES		
I.G.P Vin de Franche-Comté		
Domaine Guillaume		
AUX ÉCULLY		35
A.O.P Beaujolais		
Domaine Romany - BIO		
LES COLONNADES		60
Drôme Provençale		
Domaine Viret - Cosmoculture		
A.O.P CHOREY-LES-BEAUNE		65
Domaine Aurélie Berthod		
Culture raisonnée		

ROSÉ

A.O.P LUBÉRON	6	30
Château de la Verrerie		
BIO		

LE MIDI

Nous avons fait le choix de travailler avec des produits frais et de saison. Tous les 15 jours, en fonction des arrivages de nos producteurs, éleveurs, maraîchers et fournisseurs... Mais aussi, selon nos envies ! On vous propose un choix entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts ; dont une alternative végétarienne et une sans gluten.



FORMULE

À L'ARDOISE

Entrée / Plat / Dessert	25
Entrée / Plat	20
Plat / Dessert	20
Plat seul	17
Dessert	7

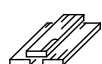


LA COUVEUSE

Pour les enfants de moins de 13 ans

LA 1/2 PORTION	13
Entrée, plat comme les grands en petite portion + 1 boule de glace	
LA DOUDOU	10
Coquillettes au beurre de Madame Coquillettte (70), jambon de pays (25) ou Comté + 1 boule de glace	
Supplément pour version Comté et jambon	2

LE SOIR



LES PLANCHES

LA SCIERIE

30

Composez vous-même votre planche à partager (ou pas) en sélectionnant 6 des propositions "à la bouche" qui vous sont détaillées sur l'ardoise + 1 charcuterie du moment au choix



LA FROMAGERIE

15

Assortiment de fromages

LA FERME

18

Assortiment de charcuteries



À LA BOUCHE*

*Petites portions à assembler pour un dîner complet. 100% fait maison. Elles changent à chaque saison, voir plus souvent. À retrouver sur l'ardoise.

Elles peuvent aussi se commander à l'unité. Les prix sont indiqués sur l'ardoise.



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



LE CHAUD

EDEL DE CLERON AU THYM ET MIEL DE SCEY (340 G.) 20

ESCARGOTS DU LISON 10 / 20
Fromentines au Comté par 6 ou par 12

LA FRANCH'KUECHE 18

Flammekueche revisitée à la crème de Morbier, jambon de pays et oignons émincés, découpée, prête à partager !



LE SUCRÉ

DESSERT DU JOUR 7

2 BOULES DE GLACE 4

Glace artisanale au lait de Franche-Comté : Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille.

Ou sorbet : Citron, Framboise, Mangue

BIENVENUE

En fonction du moment où vous nous rendez visite, notre formule change.



LE MIDI

Chaque quinzaine pour le déjeuner, 2 entrées, 2 plats et 2 desserts différents vous sont proposés ! Afin d'éviter le gaspillage, nous cuisinons chaque jour pour 25 couverts, si votre choix préféré n'est plus disponible, promis l'autre choix est bon aussi.

Notre menu est affiché sur l'ardoise, publié sur notre site web www.louealabouche.fr et sur nos réseaux sociaux.



LE SOIR

Le soir, nous vous proposons une **cuisine "de partage"** ! Chacun commande ce qui lui fait envie et on met tout au milieu de la table pour des moments conviviaux, soit réuni sur une grande planche "La Scierie", soit "à la bouche" en petites portions. Notre sélection cuisinée à partager **change à chaque saison**, voire plus, à découvrir sur l'ardoise.

Des fromages fondus, escargots, charcuterie et autres spécialités viennent compléter ces propositions.



Nous organisons régulièrement des soirées événementielles, musique, théâtre, jeux de société, artisanat... N'hésitez pas à nous demander et à nous suivre sur nos réseaux pour connaître les prochaines dates !



Nos producteurs : Jardin de Zélie (Fertans), Ferme du Chavot (Maisières), Jardins de Busy (Busy), Les Toiles du Verger (Maisières), Pisciculture de la Dorme (Darbonnay), Ferme du Bout du Bois (Fontain), Fruitière du Pays de Courbet (Amancey), Ferme du Meix (Peseux), Huilerie Comtoise (Crouzet-Migette), Salaison Thaurin (Cernans), Volailles d'antan (Amancey), Fromagerie Monnin (Chantrans), Fromagerie Perrin (Cléron), L'Escargot du Lison (Eternoz), Miel Viprey (Scey-Maisières), Maison Chazal (Dole)...

Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances alimentaires dès votre arrivée.