RESERVATIONS: 04 68 46 00 09

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

l'Ô à la Bouche

www.loalabouche-somail.com

POUR L'APERITIF

Amuses-bouches : 8 verrines pour 2 personnes	6€
Terrine de campagne maison	8€

ENTREES

Foie gras mi-cuit au muscat Saint Jean de Minervois, insert de fruits secs & compotée d'oignons de Lézignan	18€
Bisque de crevettes, champignons et chantilly au safran de Peyriac de Mer	13€
Petits gris d'Argeliers à l'ail en cassolette	16€
Os à moelle à la fleur de sel de Gruissan	14€
Boudin noir IGP Morcilla et pomme du pays rôtie	14€

VIANDES

Selle d'agneau, légumes confits et purée	21€
Filet de bœuf Rossini ou pas, sauce au vin du Somail	24/22€
Le Angry Burger: pain au paprika, tomme grise, steak de Salers, sauce au miel de Bize Minervois &moutarde	18€
Confit de canard du Sud-Ouest, crème d'ail et purée	16€
Entrecôte Simmental 300 gr, frites maison et salade	20€
Magret de canard entier du Sud-Ouest	18€
Côte de veau du pays et frites maison	20€
BOL DE FRITES, PATES OU SALADE	5€

POISSONS

Bourride de lotte		23€
Loup sauvage farci aux légumes & sauce à l'huile d'olive de l'Oulibo		19€
Seiche et gambas en persillade		18€
Fish and chips sauce tartare	1 filet: 13€	2 filets: 18€

PLATS VEGETARIENS

Risotto au safran de Peyriac de mer, huile d'olive de l'Oulibo, champignons & copeaux de Parmesan	15€
Courge du moment farcie aux petits légumes	16€

MENU 23€

Bisque de crevettes, champignons et chantilly au safran de Peyriac de Mer
Ou Boudin noir IGP Morcilla et pomme du pays rôtie

Confit de canard du Sud-Ouest, crème d'ail et purée
Ou Seiche et gambas en persillade

Tartelette à la myrtille et crème à l'Izarra
Ou Crème renversée à la fève de Tonka, coque en feuillantine

MENU 32€

Os à moelle à la fleur de sel de Gruissan
Ou Petits gris d'Argeliers à l'ail en cassolette

Selle d'agneau, légumes confits et purée
Ou Loup sauvage farci aux légumes et sauce à l'huile d'olive de l'Oulibo

Kinder façon l'Ô à la Bouche
Ou Le baba de l'Ô : cœur de fruits rouges et chantilly à la Batida

MENU 15€ LE MIDI UNIQUEMENT

du lundi au vendredi

Entrée et plat du jour *ou*
Plat du jour et café-mignardises

DESSERTS FAITS MAISON & FROMAGES

Ardoise de cinq fromages dont le chèvre de Combebelle	10€
Le baba de l'Ô : cœur de fruits rouges et chantilly à la Batida	9€
Kinder façon l'Ô à la Bouche	9€
Tartelette à la myrtille et crème à l'Izarra	9€
Profiteroles maison, glace à la vanille noire	9,5€
Crème renversée à la fève de Tonka, coque en feuillantine	9€
Café gourmand: 5 assortiments de gourmandises	9€

COUPES GLACEES

Colonel: 2 boules citron vert et Vodka	8,5€
Café ou Chocolat liégeois	7,5€
Dame blanche	7,5€

VINS

Vin au verre: rouge, blanc ou rosé	4,5€
Vin de la semaine : rouge, blanc ou rosé	5,5€

BOISSONS CHAUDES

Café bio Alteco	2€
Décaféiné	2€
Chocolat chaud	4€
Chocolat viennois	4,5€
Thé bleu Yuzu Indigo Mariages Frères ou infusion	3,5€
Irish Coffee Black Thomas	9€

MENU ENFANTS 11€

Sirop à l'eau : parfum au choix

Oeuf au plat
Ou
Steak haché de Salers

Accompagnement frites ou purée maison

Boule de glace vanille, fraise ou chocolat