



LA BOUCHE BLEUE

*Kitchen & Bar*

**CUISINE DU MARCHÉ**

**MENU DE SAISON**

**100% FAIT MAISON**

## **MENU DU SOIR**

### **ENTREES**

|  |    |
|--|----|
| Brouillade à la Truffe                                       | 9  |
| Chou rouge rôti, feta, oignons caramélisés, raisin sec       | 8  |
| Gnocchi de patates douces, crème parmesan, basilic Thaï      | 9  |
| Burrata crémeuse des Pouilles à la Truffe et tomates cerises | 10 |
| Sardinettes, Harissa Maison                                  | 10 |
| Assiette de Fromages Français                                | 8  |
| Assiette de charcuterie ibérique                             | 10 |
| Cécina de bœuf   | 9  |

---

### **PLATS**

|  |    |
|--|----|
| Rigatoni au Pesto rouge, olives noires, carottes fanes, tomme, herbes et pignons | 21 |
| Burger bœuf façon Kefta, pommes de terre sautées                                 | 21 |
| Ballotine de volaille, champignons, Mitrailles du rôti, jus de poulet            | 25 |
| Tataki de thon, condiments Thaï, poireau teryaki, mayo sésame                    | 23 |

---

### **DESSERTS**

|   |   |
|---|---|
| Cheesecake Poire, spéculos                      | 8 |
| Mousse au chocolat 70% cacao et fleur de sel    | 8 |
| Pommes caramélisées au miel, chantilly cannelle | 8 |

**Viande d'origine France, Prix TTC et service compris**