

LES APÉRITIFS

- Anisés : Pastis 3,50 €, Ricard 3,50 €
- Kir : (châtaigne, cassis, mûre, framboise, pêche, myrtille, fraise, violette) 6,50 €
- Vins cuits : Martini blanc/rouge, Porto 6,90 €
- Whiskys : JB 6 €, Chivas (12 ans d'âge) 10 €, Akashi 15 €
- Rhum : Dillon (Martinique) — 6 €, Diplomático (Venezuela) 10 €, Ron Barceló (République dominicaine) 15 €
Rhum arrangé maison 9 € ou Planche découverte (8 shooters) 18 €
- Autres : Gin, Tequila Camino, Malibu, Suze, Vodka Eristoff 6 €
- Digestifs : Limoncello, Baileys, Cognac, Armagnac, Poire, Verveine 7 €

LES BIÈRES

- Bières pression (demi ou pinte) : Bud 3,90 € ou 7,80 €, Leffe ou Hoegaarden 4,50 € ou 9 €
- Bières bouteilles : Desperados 4,50 €, artisanales 5,90 €
- Bières artisanales : Blanche, Blonde, Brune, Ipa 5,90 €

LES COCKTAILS & CHAMPAGNES

- Cocktail J'adore (sirop de pêche, passion, ananas, champagne) 11,90 €
- Mojito (rhum, feuilles de menthe, citron, limonade, sucre roux) 10,50 €
- Spritz (eau pétillante, Aperol, Prosecco, glaçon) 11,50 €
- Sangria blanche à la pêche et framboise 8,50 €
- Coupe de Champagne, Kir Royal 13 €
- Cocktail sans alcool L'O à la bouche (passion, pêche, ananas) 8 €

LES VINS AU VERRE

- Rouges : Côtes du Rhône 7 €
- Blancs secs : Chardonnay 7 €
- Blancs moelleux : Coteaux-du-Layon 8 €
- Rosés secs : Provence 7 €

LES SOFTS

- Sirops Eygubelle (fraise, framboise, cassis, cerise, grenadine, citron, menthe, menthe glaciale, rose, pomme, châtaigne, orgeat, anis, orange, kiwi, caramel, pêche, abricot) 2 €
- Sodas : Orangina, Coca-Cola, Ice tea pêche, Schweppes agrumes, Perrier, Diabolo, Limonade 4,50 €
- Jus de fruits artisanaux d'Ardeche 4,90 € (orange, pêche, fraise, cerise, poire, pomme, abricot, tomate)
- Eau plate : Vittel (1 L) 4,50 €
- Eau gazeuse : Reine des Basaltes (1 L) 5 €, Vals (75 cl) 4,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

- Café 2 € • Café au lait 3,40 € • Café noisette 2,20 € • Chocolat 3,80 €
- Thé ou infusion au choix 3,70 €



L'O

À LA BOUCHE

RESTAURANT

34,50 €

MENU ARDÉCHOIS

ENTRÉE + PLAT
+ FROMAGE OU DESSERT

Ravioles aux cèpes

OU

Salade Ardéchoise

Filet de truite aux amandes grillées,
ratatouille maison aux légumes du jardin

OU

Paleron de veau confit 8 heures aux morilles,
polenta crémeuse, petits légumes

Fromages

(secs ou fromage blanc : miel,
coulis de fruits rouges ou sucre)

OU

Moelleux à la châtaigne,
crème de marron, glace myrtille

OU

Omelette ardéchoise



LES SALADES : REPAS / PETITE FAIM

18,90 € / 12 €

- Ardéchoise (salade verte, légumes et charcuterie locale)
- Gésiers (salade verte, légumes, gésiers, vinaigre balsamique)
- Provençale (salade verte, légumes, mozzarella di Bufala, jambon cru, basilic)
- Ravioles-Saumon (salade verte, légumes, saumon fumé et ravioles poêlées)
- César (salade verte, légumes, poulet cuit et poulet frit, sauce césar)
- Fromagère (salade verte, légumes, lardons, aumonières de fromage)

Supplément
foie gras poêlé
ou mi-cuit
6 €

LES SPÉCIALITÉS DU RESTAURANT

- Souris d'agneau 8h, frites de patate douce, sauce à l'ail 29,90 €
- Ravioles au saumon fumé, crème d'échalote 16,90 €
- Filet de dorade royale, fondue de poireaux, crème au basilic 21,90 €
- Burger ardéchois (fromage, steak à la caillette, crêpe ardéchoise) 23,90 €
- Filet de truite aux amandes grillées, ratatouille maison aux légumes du jardin 20,90 €
- Paleron de veau confit 8 heures aux morilles, polenta crémeuse, petits légumes 20,90 €

CÔTÉ VIANDES

Servi avec des frites maison

- Côte de bœuf (pour 2 personnes) 11 €/100 g
Supplément sauce : morilles, cèpes, vin rouge, ail ou moutarde 2 €
- Ribs de porc à la provençale, marinés aux herbes 18,50 €
- Burger L'O à la bouche 20,50 €
- Tartare de bœuf, coupé au couteau 28 €/280g - 19 €/140g

Supplément
bol de salade
5 €

LA CARTE VÉGÉTARIENNE

- Ravioles aux cèpes 16,90 €
- Risotto crémeux au parmesan et aux légumes crus 17,90 €
- Risotto crémeux au parmesan aux truffes 25,50 €
- Salade végétarienne copieuse 16,50 €
- Burger végétarien (steak de tomates, crêpe ardéchoise, légumes et frites maison) 18,50 €

LES FROMAGES

- Fromages secs (3 morceaux, confiture) 6,50 €
- Faisselle fraîche (miel, coulis de fruits rouges, sucre) 5,50 €

LES GLACES TERRE ADÉLICE

3,90 € la boule

- Sorbets (framboise, fraise, myrtille, mangue, ananas, orange sanguine, passion, citron, châtaignes, chocolat Valrhôna)
- Glaces (vanille bourbon de Madagascar, pistache, menthe feuille, café, spéculoos, menthe feuille chocolat, caramel beurre salé, noisette)

LES DESSERTS

- Omelette ardéchoise (dacquoise noisette, glace vanille, châtaigne, myrtille et meringue italienne flambée) 9 €
- Moelleux à la châtaigne, crème de marron et glace myrtille 8,50 €
- Crumble aux fruits de saison 8,50 €
- Cheesecake gingembre, citron, spéculoos 7,50 €
- Royal chocolat, entremets à étages au caramel beurre salé 8 €

LES PLANCHES APÉRITIVES À PARTAGER (2 PERS / 4 PERS)

- Planche de charcuteries locales 19 € / 33 €
- Planche mixte (fromages et charcuteries locaux) 17 € / 28 €
- Planche foie gras mi-cuit, foie gras poêlé et toasts de truffes 28 € / 48 €

MENU ENFANT (1 à 10 ans) 12 €

Croustillants de filet de poisson OU saucisse avec frites maison
1 boule de glace Terre adélice (supplément 3,90 € la boule)