

# Le Bouche à Oreille

## Entrées:

Clafoutis tiède au chèvre et tomates cerise.	9.00
Gaspacho du moment, toast de jambon cru.	8.50
Maquereaux aux deux cuissons. (sur tartine provençale et en rillettes).	10.50
Effiloché de queue de boeuf, lentilles bio et herbes fraîches.	9.50
Terrine du chef.	8.50

## Plats:

Tartare de boeuf coupé au couteau.	16.50
Le Cheeseburger du Bouche à Oreille.	15.00
Cuissot de porcelet au jus de romarin.	17.50
Onolet de veau, poêlée de champignons.	16.00
Hamburger végétarien.	14.50
La pièce du boucher et ses frites maison.	Prix à demander
Poisson du marché.	Prix à demander

## Desserts:

Délice aux fruits.	6.50
Crème Catalane.	6.50
Baba au rhum.	6.50
Tartelette du moment.	6.50
Café gourmand.	7.50
Assiette du fromager.	6.00