

# Le Bouche à Oreille

## Entrées:

Velouté de topinambours, chips de Montbéliard.	9.00
Cassolette de potiron au coeur de comté.	9.50
Saumon mariné comme un hareng.	12.00
Terrine du Chef.	9.50
Mon museau en salade Lyonnaise.	8.50

## Plats:

Tartare de boeuf coupé au couteau.	16.50
Le Cheeseburger made in Belfort.	16.00
Blanquette de Veau à l'ancienne.	17.00
Pluma de cochon ibérique.	17.50
Hamburger végétarien.	15.00
La pièce du boucher, frites maison.	Prix à demander
Poisson du marché.	Prix à demander

## Desserts:

Le choco Miam-Miam	6.50
Crème Brûlée.	6.50
Tiramisu du jour.	6.50
Maine Charlotte.	6.50
Café gourmand.	7.50
Assiette de fromage.	6.00

Supplément frites ou légumes; 3.50€

Prix en euros, nets taxes et service compris.

# Le Bouche à Oreille

## Zu beginnen:

Die Topinamburgsuppe mit Chips von Montbéliard.	9.00
Cassiolette von Kürbis und Comté.	9.50
Hausgebeitzer Lachs mit Kräutern.	12.00
Ochsenmaulsalat.	9.50
Terrine des Chefs.	8.50

## Zu weiter:

Beef Tartar mit einem Messer.	16.50
Burger mit seine Kausepommes fritess.	16.00
Pluma Iberico.	17.50
Blanquette von Kalbsragout mit Reis und Gemüse.	16.00
Vegetarischer Hamburger.	15.00
Das Stück des Metzgers, Kausepommes fritess.	Preis sehen
Fisch des Tages.	Preis sehen

## Desserts:

Schokoladenkuchen.	6.50
Crème brûlée.	6.50
Tiramisu des Tages	6.50
Charlotte.	6.50
Café gourmand.	7.50
Käseplatte.	6.00

Extra frites/Gemüse 3.50€

Alle Preise verstehen in Euro. Die Preise sind Nettopreise and Service inbegriffen

# Le Bouche à Oreille

## Starters

Jerusalem Artichoke soup with Montbéliard Chips.	9.00
Baked pumpkin with comté (cheese from here).	9.50
Brawn salad.	12.00
Marinated salmon.	9.50
Terrine of the day.	8.50

## Dishes

Beef Tartar with home-made french fries and salad.	16.50
Cheeseburger and home-made french fries.	16.00
Pluma Iberica.	17.50
Veal blanquette.	16.00
Vegetarian Hamburger, Tofu steak.	15.00
Bloody butcher's piece.	Asking the price
Catch of the day.	Asking the price

## Desserts:

Chocolate cake.	6.50
Crème brûlée.	6.50
Tiramisu of the day.	6.50
Charlotte.	6.50
Café gourmand.	7.50
Cheese platter.	6.00

Extra fries/vegetables 3.50€

All the prices are displayed in euro, net price and service included

# Le Bouche à Oreille et les allergènes

## Entrées:

Velouté de topinambours, chips de Montbéliard.  
Cassolette de potiron au cœur de comté.  
Saumon mariné comme un hareng  
Terrine du Chef.  
Mon museau en salade lyonnaise.

Gluten, lactose, oeufs  
Gluten  
Lactose, gluten, fruits à coque.  
Céleri  
Lactose

## Plats:

Tartare de boeuf coupé au couteau.  
Le Cheeseburger du Bouche à Oreille.  
Pluma Ibérique.  
Blanquette de veau à l'ancienne!,  
Hamburger végétarien.  
La pièce du boucher et ses frites maison.  
Poisson du marché.

Gluten, oeufs, crustacés  
Gluten, lactose, moutarde, oeufs, céleri, fruits à coque.  
Gluten, oeufs, crustacés, Céleri  
Gluten, oeufs, crustacés, céleri  
Gluten, lactose, oeufs, soja, céleri, fruits à coque.  
néant  
Crustacés, lactose

## Desserts:

Le choco miam-miam.  
Crème brûlée.  
Tiramisu  
Maine Charlotte  
Café gourmand.  
Assiette du fromager.

Fruits à coque, oeufs, lactose, gluten  
Oeufs, lait  
Gluten, lactose, oeufs  
Gluten, oeufs, lactose  
Gluten, lactose, fruits à coque  
Lactose