

Le Bouche à Oreille

Entrées:

Gâteau de foie de volaille.	8.50
Saumon mariné comme un hareng.	10.50
Fran de comté.	8.50
Museau de boeuf.	8.50

Plats:

Tartare de boeuf coupé au couteau, frites maison.	16.50
Le Cheeseburger, frites maison.	16.50
Pluma de cochon.	17.00
Foie de veau.	17.50
Hamburger végétarien.	15.00
La pièce du boucher, frites maison.	Prix à demander
Poisson du marché.	Prix à demander

Desserts:

Tarte au citron en verrine.	6.90
Profiteroles à la crème pâtissière.	6.90
Délice de fruit.	6.90
Clafoutis.	6.90
Café gourmand.	7.90
Assiette de fromages.	6.00

Supplément frites ou légumes; 3.50€

Prix en euros, nets taxes et service compris.

Le Bouche à Oreille

Zu beginnen:

Geflügelleberküche.	8.50
Kausgebeitzer Lachs mit Kräutern.	10.50
Käse Flan (lokaler Käsesorten: Comté und Cancoillotte).	8.50
Ochsenmaissalat.	8.50

Zu weiter:

Beef Tartar mit einem Messer.	16.50
Burger mit seine Kausepommes fritess.	16.50
Pluma (Schwein).	17.00
Gebratene Kalbsleber.	17.50
Vegetarischer Hamburger (Gemüse und Rohkost)	15.00
Das Stück des Metzgers, Kausepommes fritess.	Preis sehen
Fisch des Tages.	Preis sehen

Desserts:

Etwa die Zitronen-Tarte.	6.90
Windbeutel mit Konditorcreme und Schokoladenguss	6.90
Früchtekuchen.	6.90
Clafoutis.	6.90
Café gourmand.	8.00
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

Poultry livers cake.	8.50
Marinated salmon.	12.00
Cheese flan (Regional cheese: Comté and Cancoillotte).	8.50
Brawn Salad.	8.50

Dishes

Beef Tartar with home-made french fries and salad.	16.50
Cheeseburger and home-made french fries.	16.50
Pluma (pork).	17.00
French calf's liver.	17.50
Vegetarian Hamburger, (vegetable steak, vegetables and crudities).	15.00
Bloody butcher's piece.	Asking the price
Catch of the day.	Asking the price

Desserts:

Lemon pie served in a glas.	6.90
Postry cream profiteroles.	6.90
Fruits dessert.	6.90
Clafoutis.	6.90
Café gourmand.	7.90
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:

Gâteau de foie de volaille.

Saumon mariné comme un hareng.

Flan de Comté.

Mon museau en salade lyonnaise.

Néant.

Moutarde.

Plats:

Tartare de boeuf coupé au couteau, frites maison.

Gluten, oeufs, crustacés

Le Cheeseburger du Bouche à Oreille.

Gluten, lactose, moutarde, oeufs, céleri, fruits à coque.

Pluma de cochon.

Foie de veau.

Gluten, lactose.

Hamburger végétarien.

La pièce du boucher et ses frites maison.

Crustacés, céleri, oeufs, mollusque, lactose, soja, gluten, néant

Poisson du marché.

Desserts:

Tarte au citron en verrine.

Lactose, oeufs, , gluten.

Profiteroles à la crème pâtissière.

Oeufs, lactose

Délice de fruit.

Oeufs, lactose.

Clafoutis.

Gluten, oeufs, lactose

Café gourmand.

Gluten, lactose, fruits à coque.

Assiette du fromager.

Lactose.