

# LABOUCHE

## Delivery Menu

La Bouche - Via Regionale 12, 11013 Courmayeur - Italy  
+39 328 672 5420 - [labouchecourmayeur.com](http://labouchecourmayeur.com)

# In Bottiglia

	200 ml	500 ml
<b>My Espresso Martini</b>	15,00	30,00
Vodka, Coffee Liquor, Simple Syrup, Cold Brew Coffee		
<b>Bloody Mary</b>	12,00	30,00
Vodka, Tomato Juice, La Bouche's Secret Spicy Mix, Fresh Lemon Juice		
<b>Daiquiri 7</b>	15,00	30,00
Abuelo 7 Rum, Fresh Lime Juice, Simple Syrup		
<b>Fire on Peach</b>	15,00	30,00
Peach Brandy, Spicy Rum, Wildberry Syrup, Fresh Lime Juice, Orange Sherbet, Ginger Beer, Cynnamon Peach Bitters		
<b>Old Fashioned</b>	16,00	38,00
Bourbon Wild Turkey, Sugar Cube, House Bitters, Soda		
<b>Sotto il Sole</b>	12,00	30,00
Chinotto Liquor, Bitter, Vermouth Rosso, Orange Sherbet, Tonic Water		
<b>Electric Martini</b>	25,00	-
Belvedere Vodka, Infused Strawberry, Electric Flower Liquor, Cognac, Lemon Peel		

	200 ml	500 ml
<b>Cocktail Martini</b> Dry Gin, Vermouth Dry, Lemon Peel	15,00	30,00
<b>Americano</b> Vermouth Rosso, Bitter, Soda	14,00	30,00
<b>Negroni</b> Vermouth Rosso, Bitter, Dry Gin	14,00	30,00
<b>Margarita</b> Tequila Premium, Triple-Sec, Lime Juice, Simple Syrup	15,00	30,00
<b>T V S T</b> Dry Gin, Black Tea, Pomegranate syrup, Lemon Sherbet	15,00	30,00
<b>Special Fix</b> Dry Gin, Fresh Basil, Bergamotto Liqueur, Simple Syrup, Fresh Lemon Juice + Thomas Henry Soda (fornita a parte)	16,00	35,00
<b>Don't Lie To Me</b> Tequila Reposado Premium, Tio Pepe Sherry, House Bitters, Lime Kaffir Leaves, Lemon Sherbet	25,00	-

# Food

## Il Classico

3,00

Prosciutto crudo alta qualità min. Parma, coppa stagionata, salame da salumificio artigianale, Fontina DOP, Bleu d'Aoste, vol-au-vent salati, pane fresco, grissini. - ordine minimo 2

## Selezione di Salumi

15,00

Fiocco VDA 24 mesi, Mocetta VDA, Coppa al ginepro VDA, Lardo di Arnad VDA, Muletta al Nebbiolo (salumificio artigianale), Porchetta (salumificio artigianale), pane fresco, grissini. - ordine minimo 2

## Selezione di Formaggi

12,00

Toma di latte crudo VDA, Fontina DOP VDA, Bleu d'Aoste, Toma di Capra stagionata VDA, Tometta fresca di Capra VDA, castagne al Genepy e miele, pane fresco, grissini. - ordine minimo 2

## Porchetta Piemontese

10,00

Porchetta di maiale, pane fresco, grissini.

## Tagliere Fiocco 24 mesi

15,00

Fiocco 24 mesi VDA al ginepro stagionato in montagna, pane fresco, grissini.

## Caviale Beluga

75,00

Caviale Beluga iraniano L&C, burro Beillevaire di latte crudo al naturale 20 g, crostini di pane, ghiaccio tritato.

## **Acciughe del Mar Cantabrico** 12,00

Selezione acciughe Nardin Mar cantabrico, burro Beillevaire di latte crudo al naturale 20 g, crostini di pane.

## **Selezione di Frutta Fresca** 10,00

Mix di stagione secondo disponibilità.

## **Foie-gras Georges Bruck** 25,00

Foie-gras d'oca Georges Bruck 50 g in vasetto di vetro, crostini pane nero ai semi.

## **Jamon Iberico de Bellota Admiration 36 mesi** 30,00

Jamon Iberico de Bellota Admiration 36 mesi 100 g sigillato in busta etichettata allevato allo stato brado nutrito esclusivamente a ghiande e erba, Pan y tomate, pane fresco.

# Kits

## Spritz Kit

1 Bottiglia Bitter/miscela a scelta, 2 Bottiglie Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg, Ghiaccio, 2 Calici in vetro, 1 Arancia, Soda Thomas Henry.

<b>Aperol</b>	55,00
<b>Bergamotto</b>	55,00
<b>Campari</b>	55,00
<b>Chinotto</b>	55,00
<b>High Mountain</b>	55,00
<b>Sambuco</b>	55,00
<b>Violetta</b>	55,00
<b>Rosa</b>	55,00
<b>Zafferano</b>	55,00

## Gin Kit

1 Bottiglia Gin Premium a scelta, Tonica abbinata (da 2 a 5 toniche), Ghiaccio, Botanica abbinata.

	200 ml	500 ml
<b>Citadelle</b>	24,00	50,00
<b>Vergin</b>	24,00	50,00
<b>Copperhead</b>	35,00	70,00
<b>Mare</b>	24,00	50,00

<b>Hendrick's</b>	24,00	50,00
<b>Silvius</b>	30,00	60,00

## Rum Kit

1 Bottiglia di Rum a scelta 200 ml, selezione di cioccolati in abbinamento, 1 bicchiere in vetro.

### **El Dorado 15 anni**

35,00

(Origine Guyana, All'olfatto l' Eldorado 15 anni presenta note d'arancia candita, caffè scuro, mandorle, cioccolato fondente e vaniglia. Al palato si presenta bello rotondo con una grande diffusione di sapori: frutta tropicale con spezie, è un rum setoso, vibrante e moderatamente corposo.

### **Diplomatico Reserva Exclusiva**

28,00

(Origine Guyana, All'olfatto l' Eldorado 15 anni presenta note d'arancia candita, caffè scuro, mandorle, cioccolato fondente e vaniglia. Al palato si presenta bello rotondo con una grande diffusione di sapori: frutta tropicale con spezie, è un rum setoso, vibrante e moderatamente corposo.

### **Don Papa 10 anni**

35,00

(Origine Filippine, Al naso intenso e potente con note di frutta secca (uvetta) e cacao. Al palato ricco e setoso, con un tocco di spezie e di quercia.

## **Appleton Estate 21**

55,00

(Origine Jamaica, Al naso si percepiscono tonalità agrumate, speziate di cannella e poi legnose, mentre in bocca si evidenziano soprattutto i sentori speziati dati dalla noce moscata, il caffè e il cacao con una sorprendente lunghezza nel finale.

## **Luxury Champagne Kit**

1 Bottiglia Champagne a scelta, 1 confezione 10 g Caviale Beluga L&C, Ghiaccio, Burro Beillevaire di latte crudo al naturale 20 g, 2 Calici Champagne, Selezione di frutta di stagione, 1 Glacette acciaio.

**Louis Roederer Brut Premier**

150,00

**Louis Roederer Rose**

170,00

**Louis Roederer Blanc de Blanc**

200,00

**Louis Roederer Cristal 2008**

370,00

**Dom Pérignon 2008**

370,00

**Ruinart Blanc de Blanc**

200,00



# Luxury Red Wine Kit

1 Bottiglia di vino rosso a scelta, 1 confezione di Foie-gras d'oca Georges Bruck 50 g in vasetto di vetro, crostini pane nero ai semi, 1 Apri bottiglie, 1 Selezione di salumi e formaggi premium, 2 bicchieri in vetro.

<b>Gaja Sito Moresco</b>	<b>80,00</b>
<b>Gaja Bolgheri Magari</b>	<b>90,00</b>
<b>Gaja Barolo Sperss 2015</b>	<b>320,00</b>
<b>Gaja Barolo Dagromis 2015</b>	<b>100,00</b>
<b>Anselmet Prisonnier</b>	<b>100,00</b>
<b>Travaglini Gattinara Riserva 2013</b>	<b>80,00</b>