



Chez Laurette

Restaurant festif

Les cocktails



Mojito 12,00,-

Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante

Moscow Mule 12,00,-

Eristoff Brut, Ginger beer, citron, sucre de canne

Negroni 12,00,-

Gin, Campari, Martini rosso

Long Island Ice Tea 14,00,-

Bacardi Carta Blanca, gin, Eristoff Brut, tequila, Cointreau, jus de citron, Coca-Cola

Lazy red Cheeks 13,00,-

Eristoff brut, raspberry, violette, jus de citron vert, sucre de canne

Aperol Spritz 12,00,-

Apérol, prosecco, eau pétillante

Saint Germain Spritz 13,00,-

Fleur de sureau, prosecco, eau pétillante

Espresso Martini 12,00,-

Eristoff Brut, liqueur de café, espresso

Pornstar Martini 13,00,-

Eristoff Brut, sirop de passion, vanille



Les boissons



Softs

- Coca-Cola Zéro : 3,00 -,
- Coca-Cola : 3,00 -,
- Fanta : 3,00 -,
- Fever-Tree (Mediterranean / Raspberry & Rhubarb / Ginger beer) : 4,50 -,
- Fuze Tea : 3,50 -,
- Minute Maid (orange / pomme-cerise) : 3,50 -,
- Red Bull : 5,00 -,
- Royal Bliss Tonic : 3,50 -,
- Sprite : 3,00 -,
- Thé glacé maison : 5,00 -,
- Chaudfontaine pétillante (25cl-50cl) : 3,00 -/ 6,00
- Chaudfontaine plate (25cl-50cl) : 3,00 -/ 6,00

Boissons chaudes

- Café : 3,00-,
- Cappucino : 4,00 -,
- Cappuccino italien : 4,50 -,
- Chocolat chaud : 4,00 -,
- Espresso : 3,00 -,
- Irish / Italian Coffee : 12,00-,
- Thé/Infusion : 3,50 -,
- (noir, vert, verveine, menthe fraîche, fruits rouges)

Bières au fut

- Stella (25cl-50cl) : 3,00 -/ 5,50-,
- Bertinchamps du moment (25cl-50cl) : 5,50 -/ 9,50,
- Goose Island IPA (25cl-50cl) : 5,50 -/ 9,50-,
- Tripel Karmeliet (25cl) : 5,50 -,

Bières bouteilles

- Stella 0% : 3,00 -,
- Bertinchamps Passion 0% : 5,50 -,
- Salitos: 6,00 -,
- Duvel : 6,00 -,
- Hoegaarden blanche : 4,50 -,
- Houpe : 6,50 -,
- Kriek Bellevue : 5,00 -,
- Orval : 6,50 -,
- Philomène Florale : 6,50 -,

Apéritifs

- Campari : 6,00 -,
- Coupe de Prosecco : 8,00 - / 39,00 -,
- Coupe de Rufus : 70,00 -,
- Kir : 6,00 -,
- Kir Royal : 9,00 -,
- Martini Bellini : 8,00 -,
- Martini Blanc / Rouge : 7,00 -,
- Picon Vin Blanc / Bière : 7,00 -,
- Pisang 6,00-,
- Porto Rouge : 6,00 -,
- Somersby : 6,00 -



Shots

Chartreuse : 5,00 -,
Jägermeister : 5,00 -,
Kiss Cool : 4,00 -,
Poire Cognac : 5,00 -,
Tequila : 5,00 -,
Woodberries : 3,00 -,

Gin Premium

Gin de Namur : 13,00 -,
LièGin Violette : 13,00 -,
Panda : 13,00 -,
Sir Chill : 13,00 -,

*Fever-Tree inclus

Rhums Premium

Baies Trésors Fleur du Vent : 12,00 -,
Ophimus (15 years) : 14,00 -,
Sir Chill : 13,00 -,

Whiskies Premium

Aberfeldy (12 years) : 12,00 -,
Nikki Black : 12,00 -,
Lagavulin (16 years) : 16,00 -,

Alcools

Bacardi Carta Blanca : 8,00 -,
Bacardi Carta Oro : 8,00 -,
Bombay Sapphire : 8,00 -,
Eristoff Brut / Red : 8,00 -,
Get 27 : 6,00 -,
Jack Daniel's : 8,00 -,
Jägermeister : 8,00 -,
Ricard : 6,00 -,
William Lawson's : 8,00 -,

*Accompagnements

soft : 3,00 -,
Royal Bliss Tonic, Minute Maid, Fuze Tea 3,50 -,
Red Bull 4,00 -,
Fever-Tree 4,50 -,

Digestifs

Amaretto : 8,00 -,
Chartreuse verte : 10,00 -,
Cointreau : 8,00 -,
Grappa : 8,00 -,
Limoncello : 8,00 -,
Poire Cognac : 8,00 -,
Sambuca : 9,00 -,



Restauration



Partager

PLANCHE LAURETTE : 31,00,-

- Déclinaisons de charcuteries italiennes
- Fromage affinés
- Légumes grillés de saison

Les entrées

POULPE SNACKÉ : 25,00,-

Purée de patate douce, pommes grenailles rissolées, gremolata d'herbes fraîches, poivrons

RAVIOLES MAISON D'ÉCREVISSES : 24,00,-

Bisque délicatement parfumée à la fleur d'oranger, carcasses de langoustines.

CARPACCIO DE BETTERAVES : 19,00,-

Framboises en vinaigrette et givrée, ricotta assaisonnée

GASPACHO DE PETITS POIS : 16,00,-

Huile de menthe, crème Laurette, caviar Avruga

➔ Nos entrées demandent un travail d'élaboration précis et un dressage à la minute.
A partir de 5 personnes, merci de limiter le choix à 3 références maximum pour l'ensemble de la table.

Les plats

CABILLAUD NACRÉ : 32,00,-

Mousseline de petits pois, légumes de saison, sauce vin blanc.

PORCELET SAUMURÉ : 31,00,-

Purée de patate douce, légumes de saison, jus réduit au sirop d'érable.

VOLAILE JAUNE : 28,00,-

Purée de céleri-rave, légumes de saison, jus réduit.

BURGER LAURETTE : 24,00,-

Burger 100 % bœuf, cheddar fondant, oignons caramélisés, sauce Laurette maison, salade fraîche, frites maison.

TARTARE À L'ITALIENNE : 22,00,-

Tartufata et pesto rouge, filet de balsamique, roquette fraîche, copeaux de parmesan, pignons de pin grillés, frites maison.



Nos belles pièces

PAVÉ : 28,00,-

ENTRECÔTE SALERS : 36,00,-

ENTRECÔTE IRLANDAISE : 35,00,-

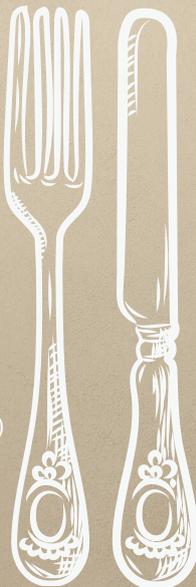
TAGLIATA DE BOEUF : 32,00,-

(Toutes les viandes sont accompagnées de frites maison et salade)



SAUCES : (SUPPLÉMENT 4,00,-)

ROQUEFORT, POIVRE, BÉARNAISE, CHAMPIGNONS



Les salades

SALADE DE PÊCHES: 24,00,-,

Pêches rôties, burrata onctueuse, déclinaison de légumes en pickles, vinaigrette acidulée.

SALADE CÉSAR : 23,00,-,

Volaille rôtie, déclinaison de légumes en pickles, parmesan, vinaigrette à l'anchois.

Les pâtes

PACHERRI : 25,00,-,

Sauce tomate et basilic, légumes grillés, burrata onctueuse.

GNOCCHI : 24,00,-,

Crème de courgettes grillées, parsemée d'amandes torréfiées.

Les desserts

TRIO DE SORBETS (BOULANGERIE LEFRANC): 13,00,-,

Coulis de fruits rouge, fruits frais.

PAVLOVA: 12,00,-,

Meringue, crème passion, compote yuzu, basilic.

PAIN PERDU BROCHÉ (BOULANGERIE LEFRANC) : 13,00,-,

Pain brioche, caramal beurre salé, glace vanille.



LES GROUPES DE PLUS DE 8 PERSONNES POURRONT
SÉLECTIONNER JUSQU'À 4 PLATS DIFFÉRENTS AFIN D'ASSURER
UNE MEILLEURE ORGANISATION.



POUR TOUTE INFORMATION CONCERNANT LES
ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À CONSULTER NOTRE
PERSONNEL.

