



CHEZ LAURETTE

— RESTAURANT FESTIF —



∞ MENU ∞



Bienvenue dans notre univers où la convivialité, la gastronomie et la fête se rencontrent. Chez Laurette, chaque repas est une invitation à partager des moments joyeux, entourés de saveurs authentiques et d'une ambiance festive !

Notre cuisine, généreuse et maison, met à l'honneur les **produits locaux et de saison**, sublimés dans des plats traditionnels belges revisités avec passion. Que vous soyez ici pour un dîner entre amis, une soirée en famille ou un événement spécial, notre équipe vous accueille avec **chaleur et enthousiasme** pour que chaque instant passé ensemble soit inoubliable.

Laissez-vous emporter par l'**esprit festif** de nos soirées animées, où musique, rires et surprises rythment vos repas. Chez Laurette, chaque plat raconte une histoire, chaque moment est une fête.

Nous vous souhaitons une belle découverte et une expérience culinaire mémorable !



BOISSONS

NOS COCKTAILS

Mojito	12,00	Negroni	13,00
Bacardi Carta Blanca, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante		Gin, Campari, Martini Rosso	
Moscow Mule	12,00	Aperol Spritz	12,00
Eristoff Brut, Fever-Tree Ginger Beer, citron vert, sucre de canne		Apérol, prosecco, eau pétillante	
Pornstar Martini	13,00	Saint-Germain Spritz	13,00
Eristoff Brut, Sirop de Passion, Vanille		Fleur de sureau, prosecco, eau pétillante	
Long Island Ice Tea	14,00	Limoncello Spritz	13,00
Bacardi Carta Blanca, gin, Eristoff Brut, tequila, cointreau, jus de citron, coca-cola		Limoncello, prosecco, eau pétillante	
Vodka Grapefruit	12,50	Pink Aperitivo	12,50
Vodka, Fever-Tree pink grapefruit		Prosecco, Fever-Tree raspberry rhubarb	

NOS MOCKTAILS

Copperhead NA	10,00	Mojito NA	10,00
Copperhead NA, Fever-Tree mediterranean, raspberry rhubarb, pink grapefruit		Menthe, sprite, citron vert, sucre de canne	



BOISSONS

... GINS PREMIUM ...

■ Sir Chill	13,00
■ Panda Gin	13,00
■ LiéGin Violette	13,00
■ Gin de Namur	13,00
■ Copperhead Gin	13,00

*accordés avec Fever-Tree
premium tonic (inclus)

... RHUMS ...

Opthimus (15 ans)	14,00
■ Sir Chill	13,00
Baies Trésors Fleur du Vent	12,00

... WHISKIES ...

Aberfeldy (12 ans)	12,00
Nikki Black	12,00
Lagavulin (16 ans)	16,00

... APÉRITIFS ...

Campari	6,00
Prosecco	8,00 / 45,00
Bouteille de Ruffus	70,00
Kir	6,00
Kir Royal	9,00
Martini Bellini	8,00
Martini Blanc / Rosso	7,00
Picon Vin Blanc	7,00
Pisang	6,00
Porto Rouge	6,00
Somersby	6,00

... ALCOOLS ...

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



BOISSONS

... BIÈRES ...

Salitos / blue	6,00
Houppé	6,50
Philomène florale	6,50
Orval	6,50
Duvel	6,00
Kriek Bellevue	5,00
Bertinchamps Passion 0%	5,50
Stella 0%	3,00

... BIÈRES (FÛT) ...

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

... HOT DRINKS ...

Café / Espresso	3,00
Cappucino	4,00
Cappucino italien	4,50
Thé / Infusion	3,50
(vert, noir, verveine, menthe fraîche, fruits rouges)	

... SOFTS ...

Coca-Cola regular / zero	3,00
Fever-Tree	4,50
(Mediterranean / Rapsberry & Rhubarb / Ginger Beer)	
Fuze Tea	3,50
Sprite	3,00
Fanta	3,00
Minute Maid	3,50
(orange / pomme-cerise)	
Royal Bliss Tonic	3,50
Red Bull	5,00
Chaudfontaine	25cl - 5,50
(plate / pétillante)	50cl - 9,50

... DIGESTIFS ...

Chartreuse Verte	10,00
Amaretto	8,00
Limoncello	8,00
Sambuca	8,00
Baileys	8,00
Grappa	8,00
Cointreau	8,00
Poire Cognac	8,00
Irish / Italian Coffee	12,00

RESTAURANT

... À PARTAGER ...

PLANCHE LAURETTE	31,00
• Déclinaisons de charcuteries italiennes • Fromages affinés • Légumes grillés de saison	

... LES ENTRÉES ...

POULPE SNACKÉ	25,00
Purée de patates douces, pommes grenailles rissolées, gremolata d'herbes fraîches	
RAVIOLES MAISON	24,00
D'ÉCREVISSES	
Bisque à la fleur d'oranger, carcasses de langoustines	
CROQUETTES DE CREVETTES	19,00
2 PIECES	
SCAMPIS LAURETTE 6 PIECES	18,00
CROQUETTES DE FROMAGES	17,00
2 PIECES	

SAUCE	4,00
Roquefort, Poivre, Béarnaise, Champignons	

... LES PLATS ...

PÊCHE DU JOUR	29,00
Purée de patates douces, légumes de saison, sauce vierge	

PORCELET SAUMURÉ	28,00
Purée de patate douce, légumes de saison, jus réduit au sirop d'érable	

VOLAILLE 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, salades, frites maison	

TARTARE A L'ITALIENNE	23,00
Tartufata et pesto rouge, filet de balsamique, roquette, copeaux de parmesan, pignons de pin grillés, frites maison	

Nos belles pièces

ENTRECÔTE SALERS	36,00
ENTRECÔTE IRLANDAISE	34,00
TAGLIATA DE BOEUF	32,00
PAVÉ +/-300 GR	26,00

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





RESTAURANT



... **LES PÂTES** ...

PACHERRI 23,00
Sauce tomate et basilic, légumes grillés, burrata

GNOCCHI 22,00
Crème de courgettes grillées, roquettes, parmesan, amandes torréfiées

... **LES SALADES** ...

SALADE CÉSAR 22,00
Volaille rôtie, légumes en pickles, parmesan, vinaigrette à l'anchois.

SALADE DE PÊCHES 21,00
Pêches rôties, burrata, légumes en pickles, vinaigrette acidulée

..... **NOS DESSERTS**

PAIN PERDU BROCHE (Boulangerie Lefranc) 13,00
Pain brioche, caramal beurre salé, glace vanille

PAVLOVA 12,00
Meringue, crème passion, compote yuzu

TRIO DE SORBETS (Boulangerie Lefranc) 11,00
Coulis de fruits rouge, fruits frais

CRÈME BRÛLÉE 10,00

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 :)

CHEZ LAURETTE

— RESTAURANT FESTIF —