

CHEZ LAURETTE

RESTAURANT FESTIF

LA CARTE DU RESTAURANT

CHEZ LAURETTE

RESTAURANT FESTIF

BOISSONS & COCKTAILS

COCKTAILS

Mojito 12 €
Bacardi Carta Blanca, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante

Moscow Mule 12 €
Eristoff Brut, ginger beer, citron vert, sucre de canne

Lazy Red Cheeks 13 €
Eristoff Brut, violette, framboise, citron vert, sucre de canne

Long Island Iced Tea 14 €
Bacardi, gin, vodka, tequila, Cointreau, citron vert, Coca-Cola, sucre de canne

Negroni 13 €
Gin, Campari, Martini Rosso

Cuba Libre 12 €
Bacardi Carta Oro, Coca-Cola, citron vert

St-Germain Spritz 13 €
Fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert, mousseux, eau pétillante

Aperol Spritz 12 €
Aperol, mousseux, eau pétillante

Espresso Martini * 13 €
Kahlúa, vodka, espresso, sucre de canne

Pornstar Martini 13 €
Vodka, fruit de la passion, vanille et son shot de cava

Cocktail du moment 13 €
Demandez au barman la création du moment

SOFTS

Coca-Cola 3 €

Coca-Cola Zéro 3 €

Fanta 3 €

Fever-Tree 4,50 €
Mediterranean / Pink / Raspberry Rhubarb / Ginger Beer

Fuze Tea 3,50 €
Green / pêche / pétillant

Minute Maid 3,50 €
Orange / pomme-cerise

Red Bull 5 €

Royal Bliss Tonic 3,50 €

Sprite 3 €

EAUX - CHAUDFONTAINE

Plate 25 / 50 cl 3 / 6 €

Pétillante 25 / 50 cl 3 / 6 €

MOCKTAILS

Green Fusion 8 €
Fuze Tea Green, vanille, citron vert

Sunset 8 €
Fuze Tea pêche & hibiscus, yuzu, menthe, citron vert

Mojito NA 10 €
Menthe, Sprite, citron vert, sucre de canne

Copperhead NA 12 €
Servi avec un tonic Fever-Tree

BIÈRES AU FÛT

Jupiler 25 / 50 cl 3 / 6 €

Goose Island IPA 25 cl 5,50 €

Tripel Karmeliet 25 cl 5,50 €

Hoegaarden Blanche Rosée 4,50 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

Stella 0 % 3 €

Bertinchamps Passion 0 % 5,50 €

Chimay Bleue / Blanche 5,50 €

Desperados 6 €

Duvel 6 €

Flying Fish 4,50 €

Houppe 6,50 €

Kriek Belle-Vue 5 €

Orval 6,50 €

Philomène Florale 6,50 €

BOISSONS CHAUDES *

Café 3 €

Décaféiné 3 €

Cappuccino 4,50 €

Cappuccino italien 4 €

Espresso 3 €

Irish / Italian / French coffee 12 €

Palais des Thés 3,50 €
Notre sélection de thés

* Espresso Martini et boissons chaudes : non disponibles en soirée.

CHEZ LAURETTE

RESTAURANT FESTIF

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

VIN MAISON

Blanc - Regard d'artiste *Sauvignon / Viognier*	5 / 25 €
Rosé - Regard d'artiste *Grenache*	5 / 25 €
Rouge - Regard d'artiste *Grenache / Syrah*	5 / 25 €

LES BULLES

Verre de mousseux	8 €
Prosecco Corvezzo DOC	45 €
Chant d'Éole Brut Blanc de Blancs	85 €

APÉRITIFS

Campari	6 €
Kir	6 €
Kir royal	9 €
Martini Bellini	8 / 32 €
Martini blanc / rouge	7 €
Picon vin blanc	7 €
Picon bière	5 €
Pisang	7 €
Cidre Strongbow	6 €
Ricard	6 €
Pineau des Charentes	7 €

ALCOOLS

Bacardi Carta Blanca	8 / 100 €
Bacardi Carta Oro	8 / 100 €
Bombay Sapphire	8 / 100 €
Eristoff Brut / Red	8 / 100 €
Get 27	6 / 80 €
Grey Goose	— / 150 €
Jack Daniel's	8 / 100 €
William Lawson's	8 / 100 €

Chaque bouteille est accompagnée de 5 softs.

RHUMS PREMIUM

Baie des Trésors Fleurs du Vent	12 €
Sir Chill	13 €
Don Papa	12 €

WHISKIES PREMIUM

Aberfeldy 12 ans	12 €
Nikka Black	12 €
Lagavulin 16 ans	16 €

GIN PREMIUM + TONIC

Gin de Namur	13 €
LièGin Violette	13 €
Panda	13 €
Sir Chill	13 €
Copperhead	13 €
Hendrick's	13 €
Gin Bulldog	13 €

SHOTS

Chartreuse	5 €
Peterman peket	2 €
Kiss Cool	5 €
Poire cognac	5 €
Tequila	5 €
Jägermeister	5 €
Woodberries	4 €

DIGESTIFS

Amaretto	8 €
Baileys	8 €
Chartreuse verte	10 €
Cointreau	8 €
Grappa	8 €
Grand Marnier	9 €
Limoncello	8 €
Poire cognac	8 €
Sambuca	8 €
Cognac Courvoisier	10 €

CHEZ LAURETTE

RESTAURANT FESTIF

À PARTAGER & ENTRÉES

Planche gourmande

32 €

Calamars frits, houmous de carotte, samoussas épinards-feta et tenders de volaille jaune.

Avec sauce tartare, pain grec, tzatziki et sauce épicée.

À PARTAGER

Calamars frits 15 €
Sauce tartare

Houmous de carotte 14 €
Pain grec

Samoussas 14 €
Épinards, feta et tzatziki

Tenders de volaille jaune 16 €
Sauce épicée

LES ENTRÉES

Carpaccio de bœuf Holstein 18 €
Mayonnaise à la truffe

Croquette de chorizo 9 / 18 €
1 pièce / 2 pièces

Croquette de fromage 8 / 16 €
1 pièce / 2 pièces

Duo de croquettes 17 €
Fromage et chorizo

Brioche toastée 18 €
Poêlée de champignons, ail et huile persillée

Tataki de saumon 19 €
Salade asiatique

CHEZ LAURETTE

RESTAURANT FESTIF

PLATS & DESSERTS

LES PLATS

Filet de bœuf 25 €
Frites maison et salade

Entrecôte de bœuf Salers-Angus 36 €
Frites maison et salade

Burger de bœuf 23 €
Cheddar, sauce épicée, oignons caramélisés et laitue

Burger de volaille 22 €
Courgette grillée, tzatziki et roquette

Cordon bleu maison 25 €
Chèvre et jambon de Parme, sauce miel-moutarde

Filet de saumon 29 €
Risotto au safran, sauce parmesan-citron

SAUCES & SUPPLÉMENTS

Sauces 3,50 €
Roquefort, béarnaise, poivre ou champignons

Supplément frites et pâtes 3,50 €

Supplément salade 2,50 €

Mezze rigatoni alla Norma 20,50 €
Coulis de tomates cerises, aubergines frites et ricotta salée

Fusillotti 21 €
Chair à saucisse, courgette et pesto de basilic

Courgette en chapelure de parmesan 19 €
Crème de chou-fleur, noisettes torréfiées et huile persillée

Tartare à l'italienne 23 €
Pesto rouge, parmesan, tomates séchées et roquette

Salade de tenders 20 €
Chou rouge, carotte râpée, tenders de volaille et vinaigrette asiatique

LES DESSERTS

Pain perdu 12 €
Glace vanille et caramel au beurre salé

Moelleux au chocolat 12 €
Glace spéculoos et crumble

Meringue 13 €
Coulis passion-mangue, mangue caramélisée et glace coco

Crème brûlée 11 €
Mangue et amaretto

Dame blanche 10 €
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly

Espresso Martini 13 €
Kahlúa, vodka, espresso, sucre de canne

CHEZ LAURETTE

RESTAURANT FESTIF

NOS MENUS

DÉCOUVERTE

39 €

par personne

Entrée · Plat

SIGNATURE

49 €

par personne

Entrée · Plat · Dessert

L'ENTRÉE AU CHOIX

Carpaccio de bœuf Holstein
Mayonnaise à la truffe

Duo de croquettes
Fromage et chorizo

Brioche toastée
Poêlée de champignons, ail et huile persillée

Tataki de saumon
Salade asiatique

LE DESSERT AU CHOIX

Inclus dans la formule Signature à 49 €

Pain perdu
Glace vanille et caramel au beurre salé

Moelleux au chocolat
Glace spéculoos et crumble

Meringue
Coulis passion-mangue,
mangue caramélisée et glace coco

Crème brûlée
Mangue et amaretto

LE PLAT AU CHOIX

Maximum 5 choix de plats
par table de 10 personnes

Filet de bœuf · supplément 3 €
Frites maison et salade

Burger de bœuf
Cheddar, sauce épicée, oignons caramélisés et laitue

Burger de volaille
Volaille marinée, courgette grillée,
tzatziki et roquette

Cordon bleu maison
Chèvre et jambon de Parme, sauce miel-moutarde

Filet de saumon · supplément 4 €
Risotto au safran, sauce parmesan-citron

Mezze rigatoni alla Norma
Coulis de tomates cerises,
aubergines frites et ricotta salée

Fusillotti
Chair à saucisse, courgette et pesto de basilic

Courgette en chapelure de parmesan
Crème de chou-fleur, noisettes torréfiées
et huile persillée

Salade de tenders
Chou rouge, carotte râpée, tenders de volaille
et vinaigrette asiatique

Pour toute question concernant les allergènes, adressez-vous à notre personnel.