

A LA CARTE

Entrées

- Planche à partager (fromage ou charcuterie ou mixte) ... 18,00 €
- Œufs parfaits en meurette ou à l'Époisses...10,50 € (Grand, 3 œufs 19,00 € avec garniture au choix)
- 6 escargots de bourgogne ...10,50 € -12 escargots de bourgogne ... 16,50 €
- Soufflé au Comté & chorizo ...9,50 €
- Cuisses de grenouilles poêlés en persillade, jus aillé ... 13,50 €
- Asperges vertes grillées & œuf mollet en croûte à la truffe ...13,00 €
- Salade Caesar (Œuf mollet, chips de lard, tomates, parmesan, croutons, salade romaine) 11,50 € (Grande 21,00 €)
- Terrine du chef ... 8,00 €

Plats

- Entrecôte Angus grillée (300g)...30,00 €
(sauce au choix : miel-thym, cèpes, sauce Époisses ou moutarde à l'ancienne)
- Magret de canard du sud-ouest rôti ...26,00 €
(sauce au choix : miel-thym, cèpes, sauce Époisses ou moutarde à l'ancienne)
- Ris de veau poêlés, sauce aux cèpes et légumes glacés ... 29,00 €
- Escalope de volaille à la Milanaise & ses penne à la tomate ...22,00 €
- Andouillette AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne ...23,00 €
- Pavé de Thon sauce Tataki, légumes sautés...25,00 €
- Burger Les Lauriers, steak de bœuf 180 gr, Époisses, ketchup maison ...23,00 €
- Couscous végétarien aux falafels 20,00 €
- Gratin de ravioles du Dauphiné (Comté et persil) 21,00 €

*Garniture supplémentaire 4,00 € (Poêlée de légumes, frites, salade, riz ou pommes grenailles)

Menu enfant (Jusqu'à 12 ans)

(Sirop à l'eau + steak haché frites ou pâtes sauce tomate + dessert du jour) ... 13,00 €

Pour connaître la liste des allergènes, veuillez nous demander le détail directement.

Dessert

- A Assiette de fromages régionaux ... 9,00 €
- Crumble aux pommes ... 8,00 €
- Nougat glacé au pain d'épices ... 9,00 €
- Crème brûlée ... 8,50 €
- Mousse au chocolat...8,00 €
- Brownie, glace caramel ... 9,00 €
- Ile flottante... 8,50 €
- Irish coffee ... 11,00 €
- Café/thé gourmand ... 11,00 €
- Crémant gourmand ... 14,50 €

Les coupes

- Café liégeois ... 8,00 €
- Coupe Colonel ... 9,50 €
- Coupe Get27 ... 10,50 €
- Coupe Margarita (Tequila) ... 10,50 €



MENUS DU SOIR

Menu Les Lauriers à 33 €

Proposé tous les soirs & samedi midi

Entrée

Salade Caesar

ou

Terrine du chef

ou

Soufflé Comté chorizo

Plat

Couscous végétarien aux falafels

ou

Escalope de volaille à la Milanaise

ou

Duo d'œuf parfait en meurette et Époisses

Dessert

Mousse au chocolat

ou

Crumble aux pommes

ou

Café liégeois

Menu Gourmand à 44 €

Proposé tous les soirs & samedi midi

Entrée

Cuisses de grenouilles

ou

6 escargots de bourgogne

ou

Œuf parfait en meurette

Plat

Magret de canard rôti

ou

Ris de veau poêlés

ou

Pavé de thon sauce Tataki

Fromage

Assiette de fromages régionaux

Dessert

Nougat glacé au pain d'épices

ou

Crème brûlée

ou

Irish coffee



LES VINS

Vins

Vins au verre et au pichet			
Les Blancs	Au verre	25 CL	50 CL
Domaine de la Croix du Sud IGP Méditerranée (Cinsault-Grenache)	4,00 €	7,50 €	13,50 €
Bourgogne aligoté (Buxy)	6,00 €	11,00 €	20,00 €
Les Rouges	Au Verre	25 CL	50 CL
Côtes du Rhône (Domaine de Ventajol)	5,00 €	9,00 €	15,00 €
Pinot Noir (Bouchard Père & fils)	7,50 €	14,00 €	25,00 €
Rosé	Au Verre	25 CL	50 CL
Domaine Perès (Vin de France)	4,00 €	7,50 €	13,50 €

Les flacons (75 CL)

Les Blancs	
Bourgogne	
Bourgogne aligoté (Buxy)	29,00 €
St Véran (Domaine Antoine Point)	38,00 €
Chablis (Domaine Charmoy)	45,00 €
Vin de Loire	
Pouilly fumé Cuvée Les Galfins (Domaine Congy)	38,00 €

Les Rouges	
Bourgogne	
Pinot Noir (Buxy)	35,00 €
Hautes Côtes de Nuits (Domaine Thevenot)	53,00 €
Maranges (Domaine Sarrazin)	60,00 €
Chassagne Montrachet (Goichot)	70,00 €
Beaune Village 1er Cru (Domaine Prieure)	85,00 €
Monthelie 1 ^{er} Cru (Les Champs-Fulliot)	110,00 €
Côtes du Rhône	
Domaine de Ventajol	25,00 €
Bordeaux	
Côtes de Blaye (Château Peybonhomme)	30,00 €

+

Les Rosés	
Domaine Perès (Vin de France)	20,00 €
Côtes de Provence (Cuvée Equus de Clara)	26,00 €
Les bulles	
Crémant de Bourgogne	40,00 €
Champagne Roger Guy	65,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.