



NOS VINS

BLANC	Bouteille 75 cl	Verre
Crozes Hermitage <i>Domaine Mélodie</i>	44,00 €	7,50 €
Picpoul de Pinet <i>Carte Noire</i>	20,00 €	3,50 €
Reméage <i>Vins de Vienne</i>	25,00 €	4,50 €

ROUGE	Bouteille 75 cl	Verre
Crozes Hermitage <i>Étoile Noire</i>	44,00 €	7,50 €
Pic St Loup <i>Le Long Chemin</i>	30,00 €	6,50 €
Languedoc <i>Chemin de Moscou</i>	46,00 €	8,00 €
Château Bizard <i>Montagne de Raucoule</i>	25,00 €	4,50 €
St Joseph <i>Les Essarts</i>	42,00 €	7,30 €
Minervois <i>Cantus Vitis</i>	23,00 €	4,00 €

ROSÉ	Bouteille 75 cl	Verre
Pays d'Oc <i>Petit Pont</i>	24,00 €	4,50 €
Côteaux Varois <i>Ramatuelle</i>	30,00 €	6,00 €



DIGESTIFS COCKTAILS

Get 27, Get 31, Baileys, Limoncello	6,50 €
Poire, Cognac, Armagnac, Genépi	7,50 €
Spritz, Mojito	9,00 €



BOISSONS

Coca Cola, Coca Zéro, Coca Cherry	3,50 €
Lipton Ice Tea, Fanta, Sprite, Orangina	3,50 €
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	3,50 €
Sirop à l'eau [Monin]	2,50 €
Diabolo	3,20 €
Jus de Fruits [Alain Milliat]	5,00 €
Cidre Bio [Alain Milliat]	5,50 €
Perrier	3,50 €



EAUX

San Pellegrino [1 litre]	6,50 €
Vittel [1 litre]	6,50 €
Vals [75 cl]	6,50 €
Chateldon [75 cl]	8,00 €
Acqua Dolmia [naturelle ou frizzante]	6,50 €



BIÈRES

Pression 25 cl	Bouteille 33 cl
Jupiter 3,00 €	Chouffe 6,50 €
Hoegarden Blanche 4,00 €	Triple Karmelit 6,50 €
Leffe 4,00 €	Bière locale 6,50 €
Monaco 3,20 €	

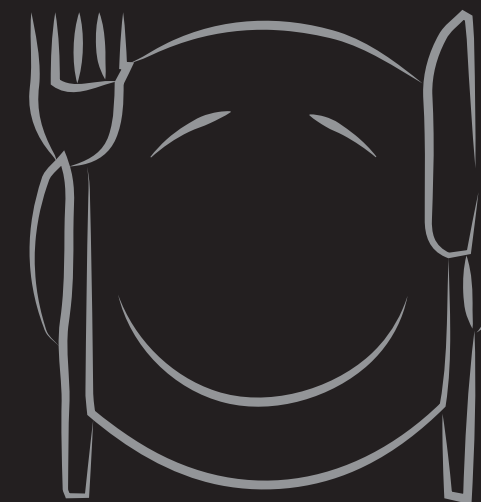


ALCOOLS

Whisky Clan Campbell	7,00 €
Jack Daniel's, Rhum Diplomati	8,50 €
Vodka, Rhum Ambré, Rhum Havana, Téquila	7,50 €
Kir au Chardonnay	4,00 €
Kir au Prosecco	6,80 €
Martini Rouge ou Blanc	4,00 €
Ricard ou Pastis	3,00 €
Suze, Campari, Porto	4,00 €

CAFÉ

LAURETTE



CARTE

Ici on mange, on boit,
on sympathise

15 route d'Aiguebelle - 26780 ALLAN

04 75 46 32 99

cafe-laurette-allan-eatbu.com

cafelaurette26780@gmail.com



ENTRÉES

Terrine Maison	9,00 €
Oeufs Mayonnaise	6,50 €
Carpaccio de Boeuf [70 grs]	9,50 €
Burrata Façon Laurette	9,80 €
<i>Purée d'avocat au lait de coco et sa burrata, amandes et noisettes grillées</i>	
Assiettes de Tomates Mozzarella di Buffalo à l'Ancienne	9,50 €
Bouquet de Crevettes Roses	10,00 €
<i>sauce cocktail</i>	
Tartare de Saumon à l'aneth	9,50 €



SALADES REPAS

Salade du Chef	16,80 €
<i>Salade, comté, poulet, pommes, œufs, tomates cerises, croûtons</i>	
La Chevrotine	16,80 €
<i>Salade, toast de chèvre, noix, tomates cerises, jambon cru</i>	
La Gourmande	18,50 €
<i>Salade, magret de canard fumé, gésiers, lardons, œufs, tomates cerises</i>	
L'Océane	18,50 €
<i>Salade, saumon fumé, crevettes roses, tomates cerises, suprême orange, taboulé</i>	
L'Italienne	18,00 €
<i>Salade, mozzarella, tomates cerises, jambon cru</i>	



NOS VIANDES

Entrecôte Maître Hôtel [250 grs]	21,00 €
Andouillette Grillée	18,00 €
Bavette à l'Échalotte	17,50 €
Côte de Boeuf [400 grs]	30,00 €
Magret de Canard aux Pêches	25,00 €



NOS POISSONS

Tartare de Saumon	21,00 €
<i>frites, salade</i>	
Filet de Bar	24,50 €
<i>aux petits légumes et riz</i>	
Truite aux Amandes	18,30 €



NOS PLATS

Burger Maison	17,00 €
Tartare de Boeuf préparé	18,00 €
<i>frites, salade</i>	
Carpaccio de Bœuf [140 grs]	19,80 €
<i>frites, salade</i>	
Assiettes de Ravioles au parmesan	16,50 €
Camembert Rôti	16,50 €
<i>chiffonade de charcuterie, pommes grenailles</i>	



MENU ENFANT

11,50 €

Nuggets / Frites / Glace / Sirop à l'eau



DESSERTS

Crème brûlée	7,50 €
Tiramisu au Spéculos	8,00 €
<i>Fait maison</i>	
Mousse au Chocolat	7,00 €
<i>Fait maison</i>	
Baba au Rhum	9,00 €
Moelleux au Chocolat	7,50 €
Salade de Fruits frais	7,50 €
<i>Fait maison</i>	
Tartes	7,50 €
Fruits givrés	8,00 €
<i>orange, citron, noix de coco</i>	
Gratin de Fruits rouges	8,50 €
<i>Fait maison</i>	
Glaces Gemelli	6,80 €
<i>Caramel beurre salé / Chocolat / Pistache, Fraise / Framboise / Poire / Vanille / Stracciatella / Pêche de Vigne / Mangue, passion, banane / Limoncello</i>	
Café gourmand	9,50 €
Café, Macarons Lenglet	7,50 €



À PARTAGER

Planche de Charcuteries	16,50 €
<i>Assortiments de charcuteries</i>	
Planche de Fromages	16,50 €
<i>Assortiments de fromages</i>	
Saucissons des salaisons de Jastre	7,00 €
<i>Nature / Picodon / Noisettes / Thym / Olives noires de Nyons / Piment d'Espelette</i>	