



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 €
- Tartare de thon & avocat ... 12,50 €
- Velouté de butternut & Comté...9,50 €
- Salade de croustillants de chèvre chaud (Chips de lard, tomates, croutons, feuille de chêne) 11,50 € (Grande 19,50 €)
- Terrine de campagne des Lauriers ... 8,00 €

Plats

- Entrecôte Charolaise grillée (300g)...30,00 €
(sauce au choix : sauce vierge, cèpes, sauce Époisses ou moutarde à l'ancienne)
- Pluma de porc ibérique grillée ...23,50 €
(sauce au choix : sauce vierge, cèpes, sauce Époisses ou moutarde à l'ancienne)
- Ris de veau poêlés, sauce aux cèpes et légumes glacés ... 29,00 €
- Brochette de poulet mariné façon thaï & son riz ...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 Gratin de ravioles + Dessert du jour ou Boule de glace) ... 13,00 €

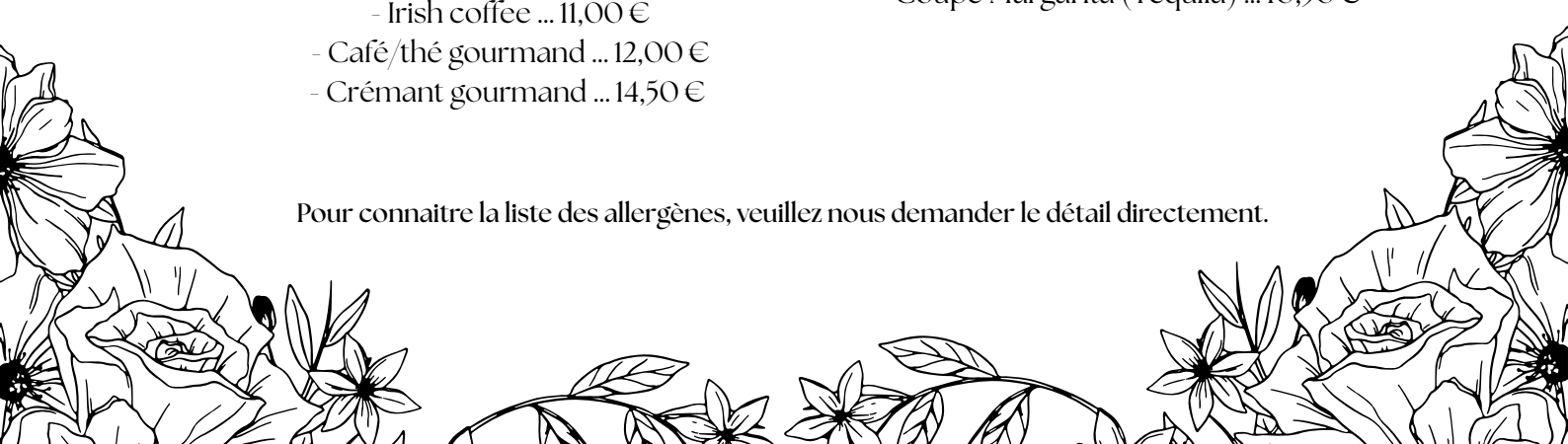
Desserts

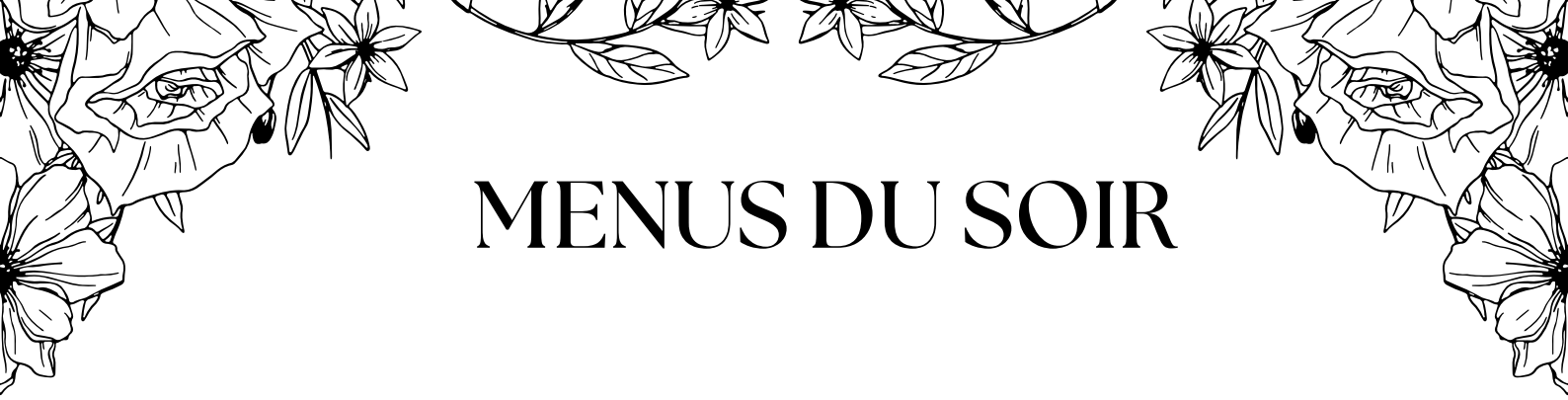
- Assiette de fromages régionaux ... 9,00 €
- Crumble aux pommes ... 8,00 €
- Crème brûlée ... 8,50 €
- Mousse au chocolat...8,00 €
- Brioche perdue, glace vanille ... 9,50 €
- Ile flottante... 8,50€
- Irish coffee ... 11,00 €
- Café/thé gourmand ... 12,00 €
- Crémant gourmand ... 14,50 €

Les coupes

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

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





MENUS DU SOIR

Menu Les Lauriers à 33 €

**

Proposé tous les soirs & samedi midi

Entrée

Velouté de butternut

ou

Terrine de campagne des Lauriers

ou

Soufflé Comté chorizo

Plat

Couscous végétarien aux falafels

ou

Brochette de poulet façon thaï

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

Tartare de thon & avocat

ou

6 escargots de bourgogne

ou

Œuf parfait en meurette

Plat

Pluma de porc ibérique

ou

Ris de veau poêlés

ou

Pavé de thon sauce Tataki

Fromage

Assiette de fromages régionaux

Dessert

Brioche perdue

ou

Crème brûlée

ou

Coupe colonel



LES 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 €	10,00 €	16,00 €
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 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	50,00 €

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

