

The background features four stylized evergreen trees in a light gray color. Two large trees are positioned on the left and right sides, while two smaller trees are located in the lower center and bottom right. A large, solid brown circle is centered in the image, containing the text 'LACUGA' in white, uppercase, sans-serif font.

LACUGA

À partager (ou pas!)

Planche de jambon Serrano "24 mois", beurre conviette
14

Fromage du moment
12

Planche mixte
18

Entrées

Poireau / Burrata / Pistache / Chorizo ibérique / Olive
12

Tataki de boeuf / Ponzu / Anchois
14

Truite en gravlax / Yaourt grec / Yuzu / Orange
14

Gambas / Mayonnaise spicy
14

Plats

Poulpe / Butternut / Olive / Chorizo / Citron confit / Orange
28

Thon croustillant / Panais / Shiitake / Jus corsé
26

Dorade / Poireau / Parmesan / Jambon Serrano
24

Entrecôte / Jus de viande / Ail noir / Frites / Échalotes
27

Desserts

Tartelette fruits rouges / Yuzu / Pistache / Amande
12

Crumble / Fruit de saison / Romarin / Glace crème fraîche d'Isigny
9

Poire / Vin rouge / Orange / Noisette / Chocolat / Caramel Beurre salé
10

Parfum des glaces : vanille, chocolat, café, caramel, fraise, citron vert, coco, framboise
1 boule 3€ - 2 boules 5€ - 3 boules 7€

Menu Enfant

Boisson - Steak haché/poulet pané, frites maisons - 1 Boule de glace
12



Cocktailerie

Les classiques

St-Germain Spritz
St-Germain, Café de Paris Bio, eau pétillante
12

Apérol Spritz
Apérol, Café de Paris Bio, eau pétillante
10

Gin Tonic
Gin, tonic, citron
10

Mojito
Rhum, citron vert et menthe fraîche, eau
pétillante
10

Caïpirhina
Cachaça, sucre de canne, citron vert
10

Moscow Mule
Vodka, ginger beer, citron vert
10

Américano
Martini Rouge, Campari, eau pétillante
8



Le signature

Le Bord du Lac
Selon L'inspiration du moment
12

Sans Alcools

Vir'Gin Tonic
Gin sans alcool, tonic, citron vert
8

Vir'Gin Spritz
Sirop de Spritz Monin, eau pétillante
7

Virgin Mojito
Sirop Monin, citron vert, menthe fraîche, eau
pétillante
7

Floreal Mule
Martini floreal, ginger beer, citron vert
8

Corona Zéro
Bière sans alcool
6

Vins

Rouges

À Boire
Coteaux du Pont de Gard 2024
5/24

Domaine Brusset
Côte du Rhône 2023
6/29

Rouge de Minière
Bourgueil 2022
7/32

Baulos Charmes
Pessac Léognan 2019
7/34

Domaine Laurent Cognard
Bourgogne 2022
-/52

Blancs

À Boire
Coteaux du Pont de Gard 2024
5/24

Mélody
Côte de Gascogne doux
5/24

Domaine Lebrun
Pouilly Fumé 2022
7/34

Château de Thauvenay
Sancerre 2023
-/49

Rosés

À Boire
Coteaux du Pont de Gard 2024
5/24

Pigoudet
Provence 2022
6/30

Pétillants

Diamas - Blanc de blancs
Vin pétillant italien Bio
4/24

Champagne - Paul Laurent
Brut Réserve
12/60

Apéritif

Ricard
4
Martini Rouge - Blanc
4
Lillet rouge - Blanc - Rosé
Supplément tonic - 2€
5
Kir (mûre-cassis-pêche)
6
Porto - Suze
4
Whisky - Vodka - Rhum
Supplément soda - 2€
6

Bières

33cl
Bud
4
Corona
6
Laca Boïates - Blonde
6
Laca Boïates - APA
6
Laca Boïates - Blanche
6

Softs

Pepsi/Pepsi Max
3
Orangina
3
Limonade Ogeu
3
Ice tea pêche
3
Eau pétillante Ogeu
3
Sirop à l'eau Bio
Pêche - citron - fraise - grenadine - menthe
2,5
Jus de fruits
Orange - Ananas - Pomme - Tomato
4
Tonic /Ginger Beer
4,5

Cafeterie

Expresso/Allongé

2

Noisette

3

Café frappé

4

Cappucino

5

Thé

5

Chocolat chaud

5

Café viennois

6

Irish coffee

11

Cave à spiritueux

Rhum

Zacapa 23 ans - Guatemala

12

JM XO - Martinique

11

Whisky

Toki - Japon

9

Bulleit - USA

8

Bas Armagnac Laballe

Exode

11

Cognac

Camus VSOP

8

Digestif

Get 27

5

Menthe Pastille

5

Bailey's

5

Limoncello

5

Frangelico

5

Demande de privatisation
laouga.restaurant@gmail.com



laouga_restaurant

Ouvert toute l'année !

D'amour et de bons moments

Léa, Valentin, Maxime, Pierre-Hugues

06 02 16 83 35