

LA CARTE

Planches

Fromage — 12,90€

A partager pour 2 personnes.

Charcuterie — 12,90€

A partager pour 2 personnes.

Mixte — 16,90€

Charcuterie & fromage. A partager pour 2 personnes.

Camembert rôti — 16,90€

Camembert rustique rôti à l'ail et au vin blanc. Accompagné de frites maison. A partager pour 2 à 4 personnes.



Salades

La César — Petite : 9,90€ / Grande : 17,90€

Salade, poulet, croûtons, parmesan râpé et sauce César onctueuse.

La Chèvre chaud - miel — Petite : 9,90€ / Grande : 17,90€

Salade, fromage de chèvre, tranche de pain, miel, noix et salade fraîche.

Magret de Canard — Petite : 9,90€ / Grande : 17,90€

Salade, magret de canard fumé, fêta, croutons et tomates cerises.



Plats

Gratin de ravioles — 17,90€

Ravioles du terroir à la mozzarella, sauce à la tartufata, salade verte.

Saucisse de Toulouse — 18,90€

Saucisse de Toulouse, origine France. Sauce maison. Légumes, frites maison ou penne gratinées.

Suprême de volaille — 18,90€

Suprême de volaille origine France, sauce champignon de Paris maison. Servi avec des frites maison ou penne gratinées.

Cuisse de Canard — 18,90€

Cuisse de Canard de barbarie confite dans son jus au miel et au romarin. Gratin de penne et légumes de saison.

Burger de poulet — 17,90€ (double : +4€)

Steak de poulet origine France, sauce barbecue, salade, tomate, frites maison.

Burger de bœuf — 17,90€ (double : +4€)

Steak de bœuf haché 150g origine UE, cheddar fondant, salade, tomate, frites maison.

Escalope Milanaise — 21,90€

Noix de veau panée de 180g, origine France. Accompagnée de frites maison ou des penne gratinées.

Entrecôte de bœuf — 22,90€

Entrecôte 250g origine UE. Sauce ou beurre composé du chef, accompagnée de frites maison ou des penne gratinées.

Escalope de Saumon — 19,90€

Saumon 200g origine Ecosse, sauce vierge de légumes du soleil. Servi avec des frites maison ou des penne gratinées.

Dorade royale grillée — 24,90€

Huile d'olive vierge, écrasé de pomme de terre.



Divers

Suggestion du chef — 25,90€

Selon l'humeur du chef.

Desserts

Tiramisu — 7,50 €

Tiramisu café maison.

Cœur coulant au chocolat — 7,50€

Cœur coulant maison. Accompagnée d'une boule de glace vanille, chantilly, coulis de caramel.

Crème brûlée — 7,50€

Crème brûlée maison.

Gaufre — 7,50€

Au Nutella®, caramel beurre salé maison ou sucre. Glace vanille.

Coupe des îles — 8,00 €

Deux boules de glace rhum-raisin arrosé de rhum ambré.

Coupe Colonel — 8,00€

Sorbet citron arrosé de vodka.

Coupe de glace — 7,00 €

Dame blanche : 3 boules de glace : vanille, crème chantilly, coulis de chocolat.

Café liégeois : 3 boules de glace : deux de café, une de vanille, crème chantilly, coulis de café.

Chocolat Liégeois : 3 boules de glace : deux de chocolat, une de vanille, crème chantilly, coulis de chocolat.

Plaisir glacier — 2,50 €

Une boule de glace parfum au choix : chocolat, caramel, café, vanille, fraise, citron.

Salade de fruits — 6,50 €

Cocktail de fruits au sirop.

Café / Thé gourmand — 8,50 €

Un café ou un thé accompagné de petites douceurs du moment.

Digestif gourmand — 10,50€

Un digestif au choix accompagné de petites douceurs du moment.

Assortiment de fromages — 7,00 €

Trilogie de fromages du moment, marmelade de fraise.

Formule du Laurentinois

Salade* + Plat + Dessert*** — 29,90€**

* Salade petite : César, Chèvre chaud ou Magret de canard

** Gratin de ravioles, Suprême de volaille, Saucisse de Toulouse ou Escalope de saumon

*** Tiramisu, Cœur coulant chocolat ou Gaufre

Menu du jour

Plat du jour* — 14,90€

Salade / dessert*** + plat du jour*** — 19,90€

Salade + plat du jour* + dessert*** — 24,90€**

* Plat du jour du Chef changeant chaque jour

** Salade petite au choix

*** Suppléments : hors café / thé / digestif gourmand

Formules du jour du lundi au vendredi midi

Menu Enfant

Nuggets + frites — 9,90€

Nuggets de poulet croustillants origine UE, frites maison

Nuggets + frites + dessert — 14,90€

(Hors café / thé / digestif gourmand, coupe des îles et colonel)