

The background of the image features a solid dark brown color. Overlaid on this background are several stylized evergreen trees. There are three large trees: one on the left, one in the center, and one on the right. The trees are composed of a thin vertical trunk and a series of horizontal, slightly curved branches that form a conical shape. The branches are a slightly lighter shade of brown than the trunk. In the bottom right corner, there is a smaller, fainter version of the same tree design.

LAOUGA

À partager (ou pas!)

Planche de jambon Serrano “24 mois”, beurre conviette

14

Fromage du moment

12

Planche mixte

18

Entrées

Saint-Jacques / Agrumes / Sumac / Citron confit

14

Cochon confit / Champignons / Echalotes / Mayo spicy

14

Poireaux / Crème de parmesan / Cecina de boeuf

14

Plats

Noix de Saint-Jacques / Céleri / Crème de parmesan / Beurre noisette / Cecina de boeuf

28

Truite / Crème dauphinoise / Condiment à la grenobloise

24

Entrecôte / Échalotes / Ail noir / Frites

27

Desserts

Brioche / Agrume / Suzette / Fleur de Glace Vanille

10

Praliné / Chocolat

12

Parfum des glaces : vanille, chocolat, café, caramel, fraise, citron vert, coco, framboise

1 boule 3€ - 2 boules 5€ - 3 boules 7€

Menu Enfant

Boisson - 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

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

Blancs

Rouges

Rosés

Les Hauts de Janeil
Côtes Catalanes 2024
5 / 24

Domaine Brusset
Côtes du Rhône 2023
6 / 29

Rouge de Minière
Bourgueil 2022
7 / 32

Le Cadet de Larrivet Haut-Brion
Pessac-Léognan 2019
8 / 37

Château La Grave - Haut-Brissou
Saint-Émilion Grand Cru 2018
- / 32

Les Hauts de Janeil
Côtes Catalanes 2024
5 / 24

Mélody
Côte de Gascogne doux
5 / 24

Château de Suronde
Anjou Blanc 2022
7 / 35

Château de Thauvenay
Sancerre 2023
- / 49

À Boire
Coteaux du Pont de Gard 2024
5 / 24

Pigoudet
Provence 2024
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 - 2C
5
Kir (mûre-cassis-pêche)
6
Porto - Suze
4
Whisky - Vodka - Rhum
Supplément soda - 2C
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 - Tomate
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