



Nos Assiettes à partager (ou pas!)

Planche de jambon Serrano "24 mois", beurre conviette	14
Fromage du moment, pain grillé, condiment olive	12
Planche mixte	18

Les Entrées

Tataki de thon, mayonnaise au soja	14
Truite en gravlax, yaourt grec aux herbes, framboise acidulée	14
Tomates cerises confites, fraise en vinaigrette, Burrata et poudre d'olive	14
Avocado toast brioché, gravlax de truite, guacamole avocat/kiwi	14

Les Plats

Filet de bar grillé, lissé de patate douce vanillé, coulis de piquillos et spianata	24
Pavé de thon mi-cuit, lissé de brocolis, vierge d'olives/citron confit, burrata	25
Entrecôte "Black-Angus", frites maisons , échalottes au vin rouge	27
Tartare de boeuf au couteau, pesto pistache basilic, olives et tomates confites, stracciatella	22
Burger de Laouga, boeuf haché, cheddar, spianata, sauce BBQ, frites maisons	19

Les Desserts

Vacherin, fruits rouges frais, glace fruits rouges	8
Granola bowl, fruits frais, fromage blanc	8
Brownie choco-noisette, boule de glace vanille, praliné noisette	8
Assiette de brebis, confiture de cerise noire	8

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 - 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 Fever Tree, 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 Fever Tree, citron vert
10

Américano
Martini Rouge, Campari, eau pétillante
8



Les signatures

Le Bord du Lac
Selon L'inspiration du moment
12

Sangria Blanche aux agrumes
Vin blanc sec, Cointreau, Agrumes
7

Sans Alcools

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

Virgin 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 Fever Tree, citron
8

Corona Zéro
Bière sans alcool
6

Rouges

Les Aiguilles d'Argilus
Bordeaux 2019
5/24

Domaine Brusset
Côtes du Rhône 2023
6/29

Rouge de Minière
Bourgueil 2022
-/32

Baulos Charmes
Pessac Léognan 2019
7/34

Domaine Laurent Cognard
Bourgogne 2022
10/52

Vins

Blancs

Château Lecourt-Caillet
Bordeaux 2024
5/24

Mélody
Côte de Gascogne doux
5/24

Domaine Les Salices
Chardonnay 2024
6/29

Domaine Lebrun
Pouilly Fumé 2022
7/34

Château de Thauvenay
Sancerre 2023
-/49

Rosés

Château Goudichaud
Bordeaux Rosé 2023
5/24

Pigoudet
Provence 2022
6/30

Pétillants

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

Champagne - Paul Laurent
Brut Réserve
16/60

Apéritif

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

Bières

Bud
4
Corona
5
Corona Sunset
7
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
Ginger Beer Fever tree
4,5
Tonic Fever tree
4,5

Cafeterie

Expresso/Allongé

2

Noisette

3

Café frappé

4

Cappuccino

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

Privatisation sur mesure

Demande de privatisation
laouga.restaurant@gmail.com

Séminaire

Mariage

Anniversaire



[laouga_restaurant](https://www.instagram.com/laouga_restaurant)

Ouvert toute l'année !

D'amour et de bons moments

Léa, Valentin, Maxime, Pierre-Hugues

06 02 16 83 35

