

Chai Laurent

Nos entrées froides :

<i>Trio de charcuteries (Jambon sec, saucisson sec, rillettes)</i>	8.00€
<i>Foie gras de canard (fait maison)</i>	13.00€
<i>Le pot de Rillettes de maquereaux (fait maison)</i>	7.80€
<i>Salade au saumon fumé</i>	9.50€
<i>Entrée du jour (voir tableau)</i>	
<i>Salade de toast de chèvre chaud et noix</i>	9.50€
<i>Le bol de salade verte</i> 3.30€ <i>Le cornet de frites fraîches</i>	4.00€

Nos entrées chaudes :

<i>Quiche savoyarde (pomme de terre, oignons, reblochon, lardons)</i>	8.50€
<i>Crumble escargots et champignons au parmesan</i>	11.00€
<i>Œufs cocottes foie gras</i>	10.00€
<i>Œufs cocottes saumon fumé</i>	9.50€
<i>Œufs cocottes chorizo</i>	8.50€

Pour une moyenne faim nos œufs cocottes

garnis de frites fraîches et salade :

<i>Foie gras : 13.00€</i>	<i>Saumon fumé : 12.50€</i>	<i>Chorizo : 12.00€</i>
---------------------------	-----------------------------	-------------------------

Nos Saladiers et quiches (faites maison) :

-Saladier Parisien : <i>Salade, tomate, champignons, emmental, jambon</i>	11.80€
-Saladier océan: <i>Salade, tomate, saumon fumé, rillettes de maquereaux</i>	11.80€
-Quiche aux légumes frais : <i>garnie de frites fraîches et salade</i>	10.80€
-Quiche savoyarde : <i>garnie de frites fraîches et salade</i>	10.80€
-Quiche saumon frais et épinards : <i>garnie de frites fraîches et salade</i>	10.80€

Nos plats chauds :

-Pavé de bœuf 180gr VF sauce roquefort ou sauce poivre <i>Garni frites fraîches et gratin de choux</i>	17.00€
-Camenbert roti et jambon sec, <i>garni frites fraîches et salade</i>	16.00€
-Burger « Orloff » <i>(mignon de porc, bacon, oignons, emmental)</i> <i>garni frites fraîches et salade</i>	17.00€
-Fish and chips de cabillaud sauce tartare <i>garni frites fraîches et salade</i>	15.50€
-Crumble de colin <i>garni gratin de choux et salade</i>	15.50€

Règlement par Carte Bancaire à partir de 10.00€

Formule déjeunée : 16.50€

(Servi le midi uniquement sauf Dimanche et jours fériés)

- Quiche garnie ou saladier au choix
- Verre de vin (12cl) suggéré par Laurent ou ½ eau minérale
- Dessert du jour ou suggestions du chef

Formule plat du jour (sur ardoise):

(Servi le midi uniquement sauf Dimanche et jours fériés)

Entrée du jour + plat du jour + verre 18.00€

Plat du jour+dessert+verre 18.00€

Entrée du jour +plat du jour+dessert+verre 23.00€

(Servi le midi uniquement sauf Dimanche et jours fériés)

- Verre de vin (12cl) suggéré par Laurent ou ½ eau minérale
- Dessert du jour ou suggestions du chef

Formule « terroir » : 24.00€

Ardoise de charcuteries et fromages

accompagnée de salade et de frites fraîches

- Verre de vin (12cl) suggéré par Laurent ou ½ eau minérale
- Dessert du jour ou suggestions du chef

(Toutes modifications sur les formules seront sujettes à un supplément)

Formule « Chai Laurent » : 30.00€

Une ardoise garnie de foie gras maison, saumon fumé, jambon sec, rillettes de maquereaux, Brie, Ste Maure

Accompagnée de 3 verres de vin (10cl) sélectionné par Laurent :

1 verre de vin blanc moelleux, 1 verre de vin blanc sec

1 verre de vin rouge

Formule « Chai Laurent » + café gourmand : 35.00€

Nos grandes ardoises (à consommer seul ou à plusieurs) :

- Saint Antoine** : jambon sec, coppa, saucisson sec, rillettes du Mans, Chorizo **15.50€**
- Terre et mer** : foie gras, saumon fumé, jambon sec, rillettes de maquereaux, Emmental, Brie, **17.50€**
- Saint Uguzon** : Reblochon, Brie, pont l'Evêque, chèvre cendré, St Nectaire, Fourme d'Ambert, Emmental **17.00€**
- Mixte** : jambon sec, saucisson sec, rillettes, chèvre cendré, Brie, Emmental **16.00€**

Petite ardoise fromagère (3 au choix) : 9.00€ (Reblochon, Chèvre cendré, Brie, Pont l'Evêque, St Nectaire, Fourme d'Ambert, Emmental)

Nos suggestions sucrées (fait maison):

- Dessert du jour (voir ardoise) 6.80€
- Crème brûlée vanille 5.80€
- Crumble poire raisins 6.00€
- Fromage blanc sucre 5.40€
- Muffin aux 3 chocolats 6.50€
- Assiette gourmande 6.80€
- far breton aux pommes 6.00€
- Le café gourmand 7.70€
- Le Thé gourmand 7.90€
- Le Cappuccino gourmand 7.90€

Le Champagne Gourmand : une coupe de Champagne accompagnée de notre sélection de mini desserts **12.00€**