



A LA CARTE

Entrées

- Planche à partager (fromage ou charcuterie ou mixte) ... 18,00 €
- Œufs parfaits en meurette ou à l'Époisses...10,50 € (Grand, 3 œufs 19,00 € avec garniture au choix)
- 6 escargots de bourgogne ...10,50 € -12 escargots de bourgogne ... 16,50 €
- Os à moelle gratiné sauce chimichurri ...9,50 €
- Fois gras mi-cuit maison, confit oignons rouges ... 13,00 €
- Gratin à oignon & Comté...9,50 €
- Salade nordique (Saumon fumé, crevettes, avocat, brocolis) 12,00 € (Grande 21,00 €)
- Terrine de campagne des Lauriers ... 8,00 €

Plats

- Entrecôte Charolaise grillée (300g)...30,00 €
(sauce au choix : sauce vierge, cèpes, sauce Époisses ou moutarde à l'ancienne)
- Pluma de porc ibérique grillée ...23,50 €
(sauce au choix : sauce vierge, cèpes, sauce Époisses ou moutarde à l'ancienne)
- Ris de veau poêlés, sauce aux cèpes et légumes glacés ... 29,00 €
- Supreme de volaille rôti, sauce morilles ...25,00 €
- Andouillette AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne ...23,00 €
- St Jacques snackés, cèpes bouchon & riz ...28,00 €
- Burger Les Lauriers, steak de bœuf 180 gr, Époisses, ketchup maison ...23,00 €
- Couscous végétarien aux falafels 23,00 €
- Gratin de ravioles du Dauphiné (Comté et persil) 21,00 €

**Garniture supplémentaire 4,00 € (Poêlée de légumes, frites, salade, riz ou pommes grenailles)*

Menu enfant (Jusqu'à 12 ans)

(Sirop à l'eau + Steak haché frites ou Gratin de ravioles + Dessert du jour ou Boule de glace) ... 13,00 €

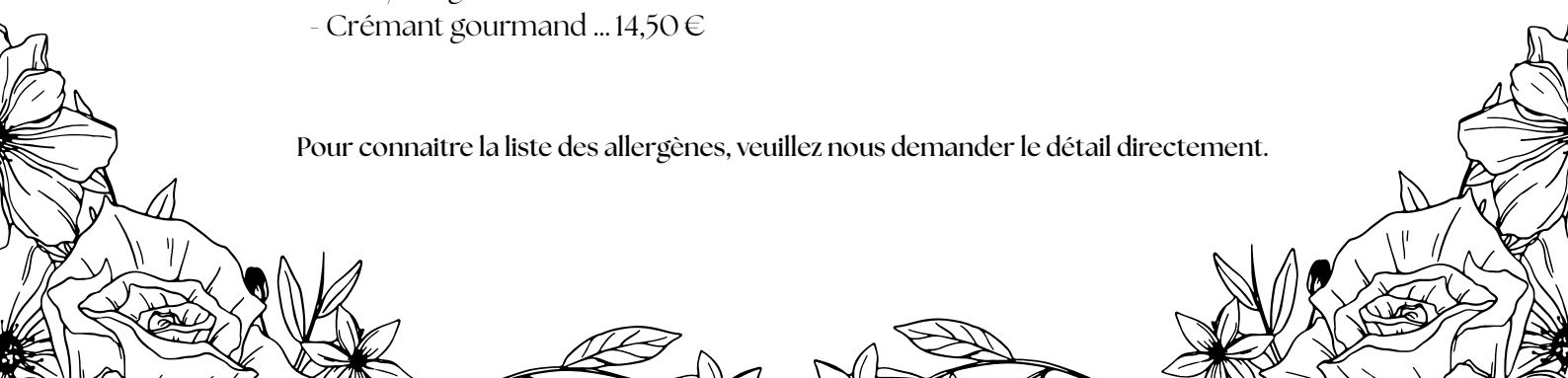
Desserts

- Assiette de fromages régionaux ... 9,00 €
- Crumble aux pommes ... 8,00 €
- Crème brûlée ... 8,50 €
- Mousse au chocolat...8,00 €
- Brioche perdue, glace vanille ... 9,50 €
- Moelleux au chocolat... 9,00 €
- Irish coffee ... 11,00 €
- Café/thé gourmand ... 12,00 €
- Crémant gourmand ... 14,50 €

Les coupes

- Café liégeois ... 8,00 €
- Coupe Colonel ... 9,50 €
- Coupe Get27 ... 10,50 €
- Coupe Margarita (Tequila) ... 10,50 €

Pour connaître la liste des allergènes, veuillez nous demander le détail directement.





MENUS DU SOIR

Menu Les Lauriers à 33 €

**

Proposé tous les soirs & samedi midi

Entrée

Os à moelle gratiné

ou

Terrine de campagne des Lauriers

ou

Gratiné à l'oignon & Comté

Plat

Couscous végétarien aux falafels

ou

Pluma de porc ibérique

ou

Duo d'œuf parfait en meurette et Époisses

Dessert

Mousse au chocolat

ou

Crumble aux pommes

ou

Café liégeois

Menu Gourmand à 44 €

**

Proposé tous les soirs & samedi midi

Entrée

Salade nordique

ou

6 escargots de bourgogne

ou

Œuf parfait en meurette

Plat

Suprême de volaille rôti sauce morilles

ou

Ris de veau poêlés

ou

St Jacques snackés

Fromage

Assiette de fromages régionaux

Dessert

Brioche perdue

ou

Crème brûlée

ou

Moelleux au chocolat

LES VINS

Vins au verre et au pichet			
Les Blancs	Au verre	25 CL	50 CL
Les Costes Chardonnay (IGP Pays du Garde)	5,00 €	10,00 €	16,00 €
Bourgogne aligoté (Buxy)	6,00 €	11,00 €	20,00 €
Les Rouges	Au Verre	25 CL	50 CL
Côtes du Rhône (Domaine de Ventajol)	5,00 €	10,00 €	16,00 €
Pinot Noir (Bouchard Père & fils)	7,50 €	14,00 €	25,00 €
Rosé	Au Verre	25 CL	50 CL
Domaine Perès (Vin de France)	4,00 €	7,50 €	13,50 €

Les flacons (75 CL)

Les Blancs	
Bourgogne	
Les Costes Chardonnay (IGP Pays du Garde)	25,00 €
Bourgogne aligoté (Buxy)	29,00 €
St Véran (Domaine Les Saint Claude)	38,00 €
Montagny 1 ^{er} Cru (Les Coères)	50,00 €
Vin de Loire	
Pouilly fumé Cuvée Les Galfins (Domaine Congy)	38,00 €

Les Rouges	
Bourgogne	
Pinot Noir (Buxy)	35,00 €
Hautes Côtes de Nuits (Thevenot)	53,00 €
Maranges Vieilles Vignes (Maurice Charleux)	60,00 €
Pernand-Vergelesses (Isabelle Doudet)	70,00 €
Beaune 1 ^{er} Cru (Domaine Prieure)	85,00 €
Monthelie 1 ^{er} Cru (Les Champs-Fulliot)	110,00 €
Côtes du Rhône	
Domaine de Ventajol	25,00 €
Bordeaux	
Saint Émilion (Fortin de Plaisance)	30,00 €

Les Rosés	
Domaine Perès (Vin de France)	20,00 €
Côtes de Provence (Cuvée Equus de Clara)	26,00 €
Les bulles	
Crémant de Bourgogne	40,00 €
Champagne	50,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

