

# Le LAURENT 1<sup>er</sup> by SN

BAR - BRASSERIE - RESTAURANT

TOUTE L'ÉQUIPE EST HEUREUSE DE VOUS ACCUEILLIR  
ET VOUS PROPOSE :

## LES FORMULES

---

LES FORMULES SONT SERVIES  
UNIQUEMENT LE MIDI  
DU MARDI AU SAMEDI, SAUF LES JOURS FÉRIÉS

LA FORMULE "PLAT DU JOUR" 13.00€

LA FORMULE "ENTRÉE" 15.00€  
*entrée et plat du jour. Consultez l'ardoise !*

LA FORMULE "DESSERT" 15.00€  
*plat et dessert du jour. Consultez l'ardoise !*

LA FORMULE "COMPLÈTE" 17.00€  
*entrée, plat et dessert du jour. Consultez l'ardoise !*

# LE TRADITION

---

À 20.00€

SALADE AUVERGNATE

*salade, tomates, œufs, croûtons, bleu d'Auvergne, jambon d'Auvergne*

OU

FARANDOLE DE COCHONNAILLE

*jambon d'Auvergne, saucisson sec, terrine de campagne*



TRUFFADE D'ICI

*pommes de terre à l'ail et à l'échalote avec de la tomme fraîche et du Cantal entre-deux  
La truffade est servie avec du jambon d'Auvergne et de la salade verte*

OU

COQ AU VIN

*servi avec des pâtes*



TARTE FEUILLETÉE AUX MYRTILLES

OU

2 BOULES DE GLACE

# LE GOURMET

---

À 30.00€

SALADE SARLADAISE

*salade, tomates, œufs, gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, foie gras IGP et croûtons*

OU

CASSOLETTE DE RIS-DE-VEAU À LA CRÈME



PAVÉ DE SANDRE AU BEURRE CITRONNÉ

*pavé de sandre d'environ 150g servi avec du riz et un flan de légumes*

OU

ENTRECÔTE DE BŒUF

*entrecôte de bœuf français d'environ 200g servie avec des frites et de la salade verte*

OU

SOURIS D'AGNEAU AU THYM

*servie avec des frites et de la salade verte*



TIRAMISU

OU

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

OU

2 BOULES DE GLACE

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

|  |        |
|--|--------|
| SALADE VERTE   | 6.00€  |
| ASSIETTE DE JAMBON D'Auvergne  | 11.00€ |
| SALADE AUVERGNATE<br><i>salade, tomates, œufs, croûtons, bleu d'Auvergne, jambon d'Auvergne et noix</i>                          | 12.00€ |
| SALADE DE CHÈVRE CHAUD<br><i>toasts de fromage de chèvre avec huile d'olive et basilic, sur lit de salade, tomates et œufs</i>   | 13.00€ |
| SALADE SARLADAISE<br><i>salade, tomates, œufs, gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, foie gras IGP et croûtons</i> | 14.00€ |
| FARANDOLE DE COCHONNAILLE<br><i>jambon d'Auvergne, saucisson, terrine de campagne</i>  | 15.00€ |

## LES VIANDES

|  |        |
|--|--------|
| STEAK HACHÉ DE VBF *   | 13.00€ |
| <i>steak haché façon "bouchère" "CHARAL" de 180g servi avec frites et salade</i>                 |        |
| STEAK HACHÉ DE VBF* À CHEVAL   | 14.00€ |
| <i>steak haché façon "bouchère" "CHARAL" de 180g servi avec 2 œufs au plat, frites et salade</i> |        |
| TARTARE DE VBF*  | 15.00€ |
| <i>180g de viande hachée crue "CHARAL" assaisonnée et servie avec frites et salade</i>           |        |
| SOURIS D'AGNEAU AU THYM  | 19.50€ |
| <i>viande d'agneau servie avec frites et salade</i>  |        |
| ENTRECÔTE DE VBF*  | 24.00€ |
| <i>environ 300g de viande de bœuf français servie avec frites et salade</i>                      |        |

TOUTES NOS VIANDES PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE MAISON :  
AU BLEU D'Auvergne OU AU POIVRE VERT !

\* VBF = viande de bœuf français

## LES POISSONS

|  |        |
|--|--------|
| DOS DE CABILLAUD SAUCE AU CHORIZO  | 17.50€ |
| <i>dos de cabillaud d'environ 180g servi avec un écrasé de pommes de terre</i>                         |        |
| FILET DE SANDRE AU BEURRE CITRONNÉ   | 18.50€ |
| <i>filet de sandre calibré 170/220 g servi avec du riz et un flan de légumes</i>                       |        |
| SAINT-JACQUES À LA PERSILLADE  | 23.00€ |
| <i>noix de Saint-Jacques avec son corail poêlée à la persillade servie avec riz et flan de légumes</i> |        |

# LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

|   |        |
|---|--------|
| ASSIETTE DU BOUGNAT   | 15.00€ |
| <i>jambon d'Auvergne, saucisson sec, terrine de campagne, Cantal entre-deux, bleu d'Auvergne</i>  |        |
| TARTINE DU SKIEUR SUR SON LIT DE SALADE   | 16.00€ |
| <i>pain "bruschetta", crème fraîche, oignons, lardons, Saint-Nectaire fermier. Servie avec salade</i>   |        |
| TARTIFLETTE AU SAINT-NECTAIRE FERMIER   | 17.50€ |
| <i>pommes de terre, oignons, crème fraîche, lardons, Saint-Nectaire fermier.<br/>Servie avec de la salade verte</i>   |        |
| COQ AU VIN "MAISON"   | 18.00€ |
| <i>servi avec des frites et un flan de légumes</i>  |        |
| TRUFFADE D'ICI  | 18.50€ |
| <i>pommes de terre à l'ail et à l'échalote avec de la tomme fraîche et du Cantal entre-deux.<br/>Le truffade est servie avec du jambon d'Auvergne et de la salade verte</i> |        |

## LES FROMAGES

|   |       |
|---|-------|
| ASSIETTE DE 2 FROMAGES D'Auvergne <i>au choix*</i>                                      | 5.50€ |
| ASSIETTE DE 4 FROMAGES D'Auvergne   | 9.90€ |
| <i>*Saint-Nectaire fermier, bleu d'Auvergne, Cantal entre-deux et fromage de chèvre</i> |       |

## LES DESSERTS

|   |       |
|---|-------|
| DESSERT DU JOUR                         | 6.00€ |
| CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON       | 6.50€ |
| TARTE FEUILLETÉE AUX MYRTILLES "MAISON" | 7.00€ |
| MOUSSE AU CHOCOLAT "MAISON"             | 7.00€ |
| NOUGAT GLACÉ ET COULIS DE FRUITS ROUGES | 7.00€ |
| POMPE AUX POMMES "MAISON"               | 7.50€ |
| TIRAMISU "MAISON"                       | 8.50€ |

## LES GLACES

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| 1 BOULE DE GLACE parfums au choix*  | 2.80€ |
| 2 BOULES DE GLACE parfums au choix* | 4.60€ |
| 3 BOULES DE GLACE parfums au choix* | 6.50€ |



*\* vanille, chocolat, café, caramel, pistache, nougat, fraise, menthe,  
rhum-raisons, citron vert, myrtille, cassis, framboise, poire, noix de coco*

DE NOMBREUSES COUPES GLACÉES SONT ÉGALEMENT PROPOSÉES  
DEMANDEZ LA CARTE !

# LE BAMBIN

---

À 13.00€

MENU

RÉSERVÉ AU ENFANT DE MOINS DE 11 ANS

STEAK HACHÉ "CHARAL"

*viande boeuf français servie avec des frites ou des pâtes*

OU

NUGGETS DE POULET

*5 nuggets de filet de poulet servis avec des frites ou des pâtes*



1 COMPOTE DE FRUIT

OU

1 BOULE DE GLACE

UN SIROP AU CHOIX\* EST OFFERT AVEC LE MENU !

*\* parfum à choisir selon les sirops disponibles dans l'établissement*

prix nets - service compris



# LA CAVE



## LES VINS BLANCS

75cl

AUVERGNE

*côtes d'Auvergne AOP, maison B. MONTEL*

24.00€

VAL-DE-LOIRE

*La Gabarre, muscadet AOP Sèvre et Maine sur Lie*

25.00€

## LES VINS ROSÉS

75cl

AUVERGNE

*côtes d'Auvergne AOC, maison B. MONTEL*

24.00€

PROVENCE

*"Charme des demoiselles", côtes de Provence AOP vin biologique*

27.00€

## LES VINS ROUGES

75cl

AUVERGNE

*Chateaugay, côtes d'Auvergne AOP B. MONTEL*

24.00€

*"Coulée de lave", côtes d'Auvergne AOP B. MONTEL*

27.00€

LANGUEDOC

*"Domaine de Bila-Haut", côte du Roussillon village AOP Maison Chapoutier*

26.00€

LOIRE

*"Domaine des Valettes", Saint-Nicolas de Bourgueil AOC*

27.00€

CÔTE DU RHÔNE

*"Belleruche" AOP Côte du Rhône, maison Chapoutier*

27.00€

*La Porte d'Autanne, Cairanne AOP "Rhonea"*

29.00€

BORDEAUX

*Château Guibon maison A. Lurton*

29.00€

## LES CHAMPAGNES

75cl

*Champagne Paul romain*

55.00€

## LES VINS AU PICHET

25cl

50cl

*BLANC : Sauvignon Pays d'Oc IGP*

6.00€

8.00€

*ROSÉ : Cinsault Pays d'Oc IGP*

6.00€

8.00€

*ROUGE : Merlot Pays d'Oc IGP*

6.00€

8.00€

## LES EAUX

50cl

75cl

99cl

VITTEL

5.00€

/

7.00€

BADOIT

5.00€

/

7.00€

VALLS

/

6.00€

/

prix nets - service compris

