

Le LAURENT 1^{er} 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 <i>salade, tomates, œufs, croûtons, bleu d'Auvergne, jambon d'Auvergne et noix</i>	12.00€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD <i>toasts de fromage de chèvre avec huile d'olive et basilic, sur lit de salade, tomates et œufs</i>	13.00€
SALADE SARLADAISE <i>salade, tomates, œufs, gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, foie gras IGP et croûtons</i>	14.00€
FARANDOLE DE COCHONNAILLE <i>jambon d'Auvergne, saucisson, terrine de campagne</i>	15.00€

LES VIANDES

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

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

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. 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. 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

