

Le Laurent 1er vous souhaite la bienvenue

Le restaurant est ouvert midi et soir

Le plat du jour est servi du lundi au samedi  
sauf jours fériés et UNIQUEMENT le midi

Plat du jour à 11€50

Formule avec entrée du jour à 13€50  
Entrée + plat du jour

Formule avec dessert du jour à 13€50  
Plat du jour + dessert

Formule complète à 15€50  
Entrée + plat du jour + dessert du jour

Boissons non comprises. Prix nets

# **Menu du Terroir à 19€90**

**Salade Auvergnate**  
(salade, tomate, croûtons, bleu d'Auvergne, jambon d'Auvergne)  
**OU**  
**Assiette de charcuteries d'Auvergne**  
(jambon d'Auvergne, saucisson sec et terrine de campagne)

\*\*\*\*

**Truffade des Monts Dore**  
**OU**  
**Coq au vin, pâtes**

\*\*\*\*

**Tarte aux myrtilles**  
**ou 2 boules de glace**

Boissons non comprises. Prix nets



# **Menu à 29€00**

**Salade de foie de volaille  
ou  
Camembert pané sur lit de salade**

**\*\*\*\***

**Pavé de saumon à la fondue de poireaux  
(riz, flan de légumes)**

**ou  
Entrecôte (VBF)  
Frites et salade verte**

**ou  
Souris d'agneau au thym  
Frites et salade verte**

**\*\*\*\***

**Pompe aux pommes maison**

**ou  
Crème brûlée à la vanille**

**ou  
Glace 2 boules**

**Boisson non comprises.Prix nets.**



## La carte

### Entrées

<b>Salade verte</b>	<b>5€00</b>
<b>Assiette de jambon d'Auvergne</b>	<b>9€00</b>
<b>Farandole de charcuteries</b> <small>(jambon d'Auvergne, saucisson, terrine de campagne)</small>	<b>9€50</b>
<b>Salade Auvergnate</b> <small>(salade, croûtons, bleu d'Auvergne, tomates, oeufs, jambon d'Auvergne, noix)</small>	<b>10€00</b>
<b>Salade de chèvre chaud</b> <small>(huile d'olive, basilic)</small>	<b>10€00</b>
<b>Tartare de saumon et ses toasts</b>	<b>13€00</b>
<b>Salade de foies de volailles</b> <small>(salade, oeufs, tomates, foies de volailles, croûtons)</small>	<b>14€00</b>

### Viandes

<b>Steak haché "Charal" +150 grs VBF</b>	<b>10€00</b>
<b>Steak haché à cheval</b> <small>avec 2 oeufs au plat</small>	<b>12€00</b>
<b>Tartare de boeuf</b> <small>frites, viande crue VBF assaisonnée, salade</small>	<b>14€00</b>
<b>Souris d'agneau au thym+frites et salade verte</b>	<b>16€00</b>
<b>Entrecôte VBF</b>	<b>23€00</b>

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites.  
Sauces au choix maison: Bleu d'Auvergne ou poivre vert

### Poissons

<b>Pavé de saumon à la fondue de poireaux</b>	<b>16€00</b>
<b>Filet de sandre au beurre blanc citronné</b> <small>avec riz et flan de légumes</small>	<b>16€00</b>
<b>Saint-Jacques au Noilly-Prat</b> <small>avec riz et flan de légumes</small>	<b>22€00</b>

Boissons non comprises. Prix nets



## Spécialités régionales

<b>Assiette du berger</b>	13€00
jambon, saucisson sec, terrine de campagne, Cantal, bleu d'Auvergne	
<b>Tartine Océane</b>	13€50
Bruschetta, miettes de thon, tomate, basilic, mozzarella, saumon	
<b>Coq au vin maison</b>	15€50
frites, flan de légumes	
<b>Tartiflette St-Nectaire</b>	15€00
pommes de terre, oignons, crème fraîche, lardons, St-Nectaire, salade verte	
<b>Truffade des Monts Dore</b>	17€00
salade verte et jambon d'Auvergne	

## Fromages

<b>Assortiment de fromages d'Auvergne</b>	9€00
Saint-Nectaire, bleu d'Auvergne, Cantal, chèvre	

## Desserts

<b>Dessert du jour</b>	5€00
<b>Panacotta au coulis de framboises</b>	5€00
<b>Crème brûlée vanille</b>	5€50
<b>Tarte aux myrtilles</b>	6€00
<b>Nougat glacé et son coulis de fruits rouges</b>	6€50
<b>Pompe aux pommes maison servie tiède et glace vanille</b>	6€50

## Glace artisanale des Alpes

Prix boule

1 boule = 2€50

2 boules = 4€00

3 boules = 6€00

Parfums; Vanille, chocolat, café, caramel, pistache, nougat, fraise, menthe  
rhum&raisin

Sorbets:

citron vert, myrtille, cassis, framboise, poire, noix de coco

Boissons non comprises. Prix nets



## Menu Enfant

(-de 12 ans)

**12.00€**

Steack haché " Charal"  
OU  
Nuggets de poulet  
(nuggets de filet de poulet)

\*\*\*\*

Frites  
ou Pâtes

\*\*\*\*

1 boule de glace  
OU  
Compote

\*\*\*\*

La maison  
offre le sirop!



Boissons non comprises.Prix nets



## Carte des vins

	37,5cl	75cl
<b><u>Vins blancs</u></b>		
Côtes d'Auvergne AOP		22€00
<b><u>Vins rosés</u></b>		
Côtes d'Auvergne AOP	13€00	21€00
Côtes de Provence AOP		25€00
Charme des demoiselles		
<b><u>Vins rouges</u></b>		
Côtes d'Auvergne AOP		21€00
Côtes d'Auvergne AOP Chateaugay		25€00
Vieilles vignes Benoit Montel		
Pic Saint-Loup AOP		26€00
Emotion les déesses muettes		
Saint Nicolas de Bourgueil AOP		26€00
Domaine des valettes		
Bordeaux AOP		27€00
Côte du Rhône Village AOP		29€00
Pierry 210		
<b><u>Pichets</u></b>		
	25cl	50cl
Sauvignon VDP D'OC (blanc)	5€00	7€00
Merlot VDP D'OC (rouge)	5€00	7€00
Cinsault VDP D'OC (rosé)	5€00	7€00
Côte d'Auvergne rouge	25cl	8€00
	50cl	15€00
<b><u>Eaux minérales</u></b>		
	50cl	100cl
Vittel	3€00	4€50
Badoit	3€00	4€50
Vals		4€00
Champagne Paul Romain		50€00