

BISTROT LAUREL

By

Olivia Goudier

DU LUNDI AU VENDREDI
DE 12H00 À 14H30



Les Entrées

Gaspacho vert, tartare de magret de canard Français 14€
et pomme granny

 Tarte déstructurée aux tomates d'antan, "LAUREL" 12€
crème ricotta et huile de basilic

Crudo de crevettes, gel citron et 15€
perles de wasabi

Petite salade de légumes verts et herbes folles, "LAUREL" 11€
tomates cerises, oignons rouges, vinaigrette citron et œuf mollet frit

Les Plats

CrabRoll de gambas et crabe au pain brioché, "LAUREL" 22€
pommes vertes, carottes, mesclun et sauce cocktail

Magret de Canard et pommes de terre grenaille, 23€
têtes d'asperges, oignons nouveaux, réduction à la framboise

 Œuf mollet frit, Tartine de ricotta à l'abricot, 17€
salade de légumes verts, herbes folles, tomate cerises et vinaigrette citron

Mi-cuit d'espadon aux sésames, 23€
espuma wasabi, brocolini, enokis sautés au ponzu

 Crozitto aux petits pois, "LAUREL" 18€
gremolata et Parmesan



VÉGÉTARIEN

Effiloché de bœuf confit au vin rouge, écrasé de pommes de terre au beurre fumé	"LAUREL" 22€
Entrecôte Normande de 300 gr, beurre truffé et pommes frites	29€
Burger de boeuf 180g au pain brioché, bacon, tomate, salade,cheddar et oignons rouges	20€
Salade Caesar: Iceberg, filet de poulet croustillant, œufs durs, bacon, croutons, parmesan, sauce Caesar	17€

Les Douceurs

Le surprenant chocolat blanc, Dacquoise, mousse coco et crème de noisette	12€
Tartare de fraises et menthe, sorbet citron de Sicile	"LAUREL" 10€
Tiramisu au Matcha	"LAUREL" 11€
Assortiment de glaces et sorbets : 3 boules aux choix et chantilly: Vanille, chocolat, pistache, citron, mangue ou fraise	8€
Café gourmand	8€
Thé gourmand	9€

NOS FORMULES

La formule **"LAUREL"**
Concernant les produits signalés

Entrée + Plat

ou

Plat + dessert

23.90 €

La formule **"BISTROT"**

Plat du jour
+
Café ou thé gourmand

22 €

Plat du jour

19 €

"LAUREL"

Suppléments:

Frites	4.50 €
Salade verte	4.50 €
Haricots verts	5.50 €
Chantilly	3.00 €



NOS FORMULES

La formule "Découverte"

Entrée + Plat + Dessert

42.90 €

Crudo de crevettes, gel citron et perles de wasabi

ou

Gaspacho vert, tartare de magret et pomme granny

Magret de Canard, grenailles, asperges et réduction à la framboise

ou

Mi-cuit d'espadon aux sésames, enokis sautés au ponzu et
espuma de wasabi

ou

Effiloché de bœuf confit au vin rouge, écrasé de pommes de
terre au beurre fumé

Le surprenant chocolat blanc, biscuit, mousse coco
et crème de noisette

ou

Tiramisu au Matcha



BAR

EAU MINERALE

50CL 100CL

Evian	4,50€	6€
Badoit, San Pellegrino	4,50€	6€
Perrier 33cl	4,50€	

SODAS

Coca cola, Coca Cola light,	4,80€
Coca zéro	4,80€
Schweppes tonic,	4,90€
Orangina	4,90€
Limonade	4€
Red Bull	6€

JUS DE FRUITS

Jus de Fruits Bio « Le Coq Toqué »	6.50€
25 cl 	
Pomme Pulpée, Poire Williams,	
Tomate Romarin, Abricot du Roussillon	
Jus de Fruits « Pago » 20 cl	4,90€
Orange, Mangue, ananas et fraise	

CAFÉS

Expresso, Décaféiné	3,20€
Double Expresso	4,60€
Café Crème	4,70€
Capuccino	4,70€
Chocolat Chaud	4.60€
Lait Chaud	2.90€

THÉS ET INFUSIONS

Earl grey, Ceylan, Thé vert jasmin	4.50€
Thé fruits rouges	4.50€
Thé vert menthe bio,	4.90€
Darjeling bio ,thé détox bio	4.90€

APÉRITIF 4CL

Kir: Cassis, mure, fraise des bois	6,90€
Framboise, pêche	
Kir Royal	12€
Campari, Ricard, suze	7,90€
Martini Bianco, Rouge, Dry	6.90€
Porto Cruz tawny rouge, sweet blanc	6.90€

NOS VINS

VINS BLANCS

	37.5Cl	75Cl
Pouilly fumé AOP La Rambarde Domaine Landrat-Guyollet 2018	20€	38€
Petit Chablis AOC Bouchard Ainé et fils 2020		36€
Chardonnay Igp d'OC Barton & Guestier 2020		25€
Sauvignon Igp d'OC fleur de lys		24€

VINS ROSÉS

Côtes de provence AOC Château Cavalier	16€	28€
Lubéron AOC domaine de Petula		24€

CHAMPAGNES

Champagne Henry Blin Brut tradition	62€
Assemblage : 70% Meunier – 20% Chardonnay – 10% Pinot Noir	
Champagne Henry Blin Brut Rosé	68€
Assemblage : 60% Pinot Noir – 20 % Chardonnay -10% Meunier – 10% AOC Champagne Rouge	
Champagne Henry Blin Blanc de Blanc	76€
100 % Chardonnay, L'attaque est franche et gourmande. Arômes de fruits compotés et des notes d'agrumes. Belle longueur.	

VINS ROUGES

37.5Cl

75Cl

Bordeaux Supérieur AOC La chapelle Maillard		26€
Haut-Médoc AOC Château d'Arcins Cru Bourgeois 2019	20€	38€
Bourgogne Pinot Noir AOC Jean Loron L'or des Fous 2021		33€
Brouilly AOC Jean Loron Château de la Pierre 2022		28€
Languedoc AOC Domaine de la Clapière GAFETER 2019		27€
Saint Nicolas de Bourgueil AOC Domaine des Oliviers 2023		25€

VINS AU VERRE

BLANCS

14Cl

Sauvignon Fleur de lys IGP D'oc	5.5€
Petit Chablis AOC Bouchard Ainé & Fils	6.5€

ROSES

Côte de Provence AOC Château Cavalier	6€
---------------------------------------	----

ROUGES

Vin du jour	6€
Bordeaux La Chapelle Maillard 	6.5€

CHAMPAGNES

Coupe Champagne Henry Blin Brut	11€
---------------------------------	-----



TOUS NOS MILLÉSIMES PEUVENT CHANGER AU COURS DE L'ANNÉE