

LE LAURIER

ENTRÉES

Potage du moment et sa garniture.	9,00 \$
Houmous de betteraves et légumes rôtis parfumé à la menthe	11,00 \$
Ailes de pintade (3) sauce BBQ et salade de choux crémeuse.	13,00 \$
Rillettes de saumon et gaufre aux herbes.	15,00 \$

PLATS PRINCIPAUX

Burger de bœuf servi avec salade de choux et frites.	22,00 \$
Guédille à la truite fumée et crevette, salade d'oignon blanc et radis.	24,00 \$
*Extra FRITES 5\$	
Suprême de volaille farci à l'ail et romarin, sauce au Pastis et garniture autour de la betterave.	25,00\$
Escalope de veau au jus de cuisson aux câpres et légèrement crémé, tomate cerise et fenouil avec pomme de terre.	25,00 \$
Côte levée de flanc de porc, sauce miel et vin blanc et thym, garniture de légumes vert cru.	26,00\$
*Extra FRITES 5\$	
Bœuf braisé au vin blanc avec une purée d'aubergine et ratatouille.	33,00\$

DESSERTS

Tartelette pralinée aux amandes aux fruits de saison et crème diplomate.	12,00 \$
Sablé hollandais, crème fromage de chèvre et abricot miel et romarin	12,00\$
Cake à la pistache, chantilly au miel et fruits macérés à la fleur de mélilot.	12,00 \$

EXTRA

½ BAGUETTE 3\$

FRITES 5\$

BOULE DE CRÈME GLACÉ MAISON 5\$