

## ENTRÉES

Foie gras mi-cuit du chef et son coeur de figue
Assiette aux deux saumons : rillettes de saumon et saumon fumé
Munster frit sur salade et son jambon fumé
Oeuf cocotte au foie gras
Velouté de saison

## GÉNÉREUX GOURMAND

10,90 €	14,90 €
9,50 €	13,50 €
8,90 €	13,90 €
6,90 €	-
6,90 €	-

## PLATS \*

Côte de boeuf (environ 350g) et beurre maître d'hôtel
Tartare d'onglet boeuf coupé au couteau frites / salade
Onglet de veau sauce ail et persil
Magret de canard sauce selon l'humeur du chef
Cordon bleu de volaille et sa sauce crème
Poisson : Consultez l'ardoise, selon l'arrivage

-	19,90 €
15,90 €	18,90 €
-	16,90 €
14,90 €	19,90 €
-	15,90 €

\* Pensez à demander nos viandes en suggestion

## HAMBURGERS \*

Le Laurette (base + sauce cocktail + Emmental + Steak haché boucher 180g)
Le Laurette Italien (base + sauce cocktail + jambon fumé + grana padano + Steak haché boucher 180g)
Le Laurette Alsacien (base + sauce cocktail + munster + roesti + Steak haché boucher 180g)
Le Laurette Américain (base + sauce cocktail + cheddar + cornichons + oignons confits + Steak haché boucher 180g)
Le Laurette indien (base + emmental + filet de poulet + sauce au curry)
Le Laurette Végétarien (base + steak de tofu)

11,90 €	15,90 €
13,90 €	18,90 €
14,50 €	19,50 €
14,50 €	19,50 €
13,90 €	18,90 €
12,90 €	17,90 €

\* Tous nos burgers sont constitués de la même base : Pain burger, tomates, oignons, salade

## GARNITURES

Frites fraîches, salade, légumes, spaetzle, riz
Garnitures en supplément

2,50 €

## GARNITURES

Frites fraîches, salade, légumes, spaetzle, riz  
Garnitures en supplément

2,50 €

## DESSERTS

Crème brûlée

5,90 €

Cheesecake

6,90 €

Café ou thé Gourmand

6,50 €

Crumble selon la saison

6,50 €

Fondant au chocolat

6,50 €

## GLACES

Nougat glacé

6,50 €

Café ou chocolat liégeois

6,50 €

Mont blanc (chocolat fondu, crème de marron, glace vanille, chantilly)

7,50 €

Dame blanche ou noire

6,50 €

Coupe de Glace 1 boule

1,50 €

Coupe de glace 2 boules

2,80 €

Coupe de glace 3 boules

4,00 €