

Le
LAURENT
RESTAURANT



Notre chef Laurent met à l'honneur l'innovation culinaire en créant des plats uniques, alliant tradition et modernité.

Chaque assiette est élaborée avec des ingrédients de première qualité, soigneusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur provenance.

Nous accordons une grande importance à la présentation visuelle de nos plats, car nous croyons que la dégustation commence par les yeux.

Sa maxime préférée : «Prends Plaisir A Vivre !»



The logo for Le Laurent Restaurant features the word "Le" in a red, elegant cursive script, positioned above the word "LAURENT" in a bold, black, serif font. Below "LAURENT", the word "RESTAURANT" is written in a smaller, black, serif font, underlined with a red horizontal line.

Vous dînez à deux? A trois?

Choisissez les solettes (3) en entrée avec les légumes Thai.

Continuez avec avec la longe de veau accompagnée de grenailles fumées au lard et quelques légumes de saison. Sauce «Laurent» et sauce crème poivre.

Pourquoi pas !! Partager le moment.

Composez le menu de votre table en choisissant vos plats, accompagnements et sauces.

La convivialité dans un concept unique de partage.

POUR GRIGNOTER

La planche ardennaise (jambon fumé, jambon braisé, saucisson fumé, pâté à la bière, confiture d'oignons)	17€
Nachos avec sauce au fromage maison	7€

A LA CARTE Composez le menu de votre table en choisissant vos plats, accompagnements et sauces.

NOS PLATS

Les solettes à la meunière	25€
Saumon mariné moutarde à l'Aneth	19,5€
Les scampis à la plancha (5 pièces)	18€
Frisée aux lardons œuf poché	17€
La longe de veau du chef	17€
Suprême de volaille fermière	15€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Le gratin dauphinois	5€
Les grenailles au lard fumé	5€
Les pâtes rigatoni	5€
La salade de légumes Thai	5€
La cocotte de légumes de saison	5€
Les pommes frites	5€

LES SAUCES DU CHEF

Sauce crème poivre vert & estragon	5€
Sauce « Laurent » (réduction de jus de veau & vinaigre balsamique)	5€
Crème de volaille et jambon fumé	5€

NOS DESSERTS

La tarte aux poires crumble et sa glace	11€
La tarte au citron meringuée ☯ GLUTEN FREE	9€
La tarte aux poires crumble ☯ GLUTEN FREE	9€
La dame blanche et son chocolat maison	7€
La mousse au chocolat du chef	4,5€

*Merci de nous informer pour tous problèmes d'allergènes

APERITIFS

Gin 0.0°	8€
Martini Vibrante 0.0°	5€
Funny Pisang 0.0°	5€
Porto Cabraco Blanc 20°	5€
Porto Cabraco Tawny 20°	5€
Aperol Spritz 11°	12€
Picon Bière	7,5€
Picon Vin Blanc	8,5€
Martini Bianco 15°	5€
Pisang Ambon 17°	6,5€
Pastis Henri Barbouin 45°	6€
Bacardi Carta Blanca 37.5°	5€
Bacardi Carta Negra 40°	6€

ALCOOLS

Rhum au Bietrumé de Namur 40°	10€
Rhum Sir Chill 38°	12€
Gin Mare 42.7°	10€
Arduenna Organic Gin 40°	11€
Irish Whisky Jameson 40°	
Dalmore 12 Years 40° (single malt non tourbé)	13€
Talisker 10 Years 45.8° (single malt tourbé et fumé)	11€
Amaretto Accademia 24°	7€
Bottega Liqueur de Limoncino 30°	6€
Eau de Villée 40°	7,5€
Poire Cognac Dist. des Ardennes 38°	8€
Irish Cream Five Farms 17°	6,5€
Calvados du Breuil 40°	8€
Grappa Moscato «Après» 5 ans de Barrique Marolo 42°	10€
Cognac Château De Montifaud VS 40°	8€
Limoncello	7€
Accompagnement soda	3€

VIN

Vin maison Verre	4€
Vin maison Bouteille	23€

BIERES

Stella 25cl	2,5€
Blanche de Hoegarden 25cl	3,5€
La Chatte 33cl	4,5€
Leffe Blonde 33cl	4€
Liefmans On The Rocks 25cl	3,5€
Duvel 33cl	5€
Stella 0.0° 25cl	2,5€
Orval 33cl	5,5€
Rochefort 8° 33cl	4,5€
Rochefort Triple Extra 8.1° 33cl	4,5€
Chimay Bleue 33cl	5€

SOFTS

BRU (plate ou gazeuse) 50cl	5€
BRU (plate ou gazeuse) 25cl	2,5€
SPA Orange	2,5€
Lipton Ice Tea 25cl	3€
Lipton Ice Tea Peche 25cl	3€
Pepsi 25cl	2,5€
Pepsi Max 25cl	2,5€
Looza Jus Orange 20cl	2,5€
Looza Jus Tomate ou Pomme	3€
Schweppes Tonic 25cl	3,5€
Schweppes Tonic Agrume 25cl	3,5€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3€
Café	3€
Décaféiné	3€
Café Latté	4€
Cappucino	3,5€
Chocolat Chaud	3,5€
Irish Coffee	8€
Kusmi Tea Paris	4€

Crée à Saint-Petersbourg en 1867 par Pavel Kousmichoff, la Maison de thé Kusmi Tea, connaît un succès fulgurant grâce à un savoir-faire ancestral et des mélanges exclusifs. Les thés Kusmi Tea offrent une gamme soignée de recettes exclusives réalisées manuellement avec des matières premières rigoureusement sélectionnées, des feuilles de thé, importées entières et cueillies à la main.

Les sachets transparents et biodégradables en fibre naturelle de maïs permettent aux feuilles de thé de se déployer et libérer tous leurs arômes

Darjeeling
Earl grey
4 fruits rouges
Prince Vladimir
Thé vert menthe
Verveine
BB Détox
Camomille

NOS VINS - NOTRE SELECTION MAISON

	VERRE	BOUTEILLE
Blanc «Duo des Mers» Sauvignon, Viognier Cépages : Sauvignon, Viognier.	4€	23€
Rosé «Lulu Le Français» Grenache Gris Cépage : Grenache.	4€	23€
Rouge «Chaise Longue» Marselan Cépage : Marselan	4€	23€

Le
LAURENT
RESTAURANT

NOS BULLES

Italie - Veneto

Prosecco Brunei Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut La Tordera

Cépages : 85% Glera, 10% Bianchetta en 5% Verdiso

Au nez un mélange de fruits et de fleurs; pomme verte, poire et litchi avec des notes de jasmin, de thym et un arrière-goût très léger de citron vert. Bouche fraîche et harmonieuse, bon équilibre entre les acides.

Coupe : 7,00€

Bouteille 75 cl : 30,00€

Belgique – Heuvelland

Wiscoutre Domaine Entre-Deux-Monts

Cépages : Kerner, Chardonnay.

C'est le premier vin mousseux produit par le domaine depuis 2009, avec comme fil rouge le cépage du Kerner dans l'assemblage. Presque chaque année, ce vin mousseux reçoit un prix. «Wiscoutre» fait référence au vieux nom franque du village Westouter où le vin est vinifié. Belle robe jaune clair, fines bulles régulières. Un nez ouvert qui libère des arômes de fruits à chair blanche et des notes d'agrumes. En bouche, l'attaque est fraîche et allie finesse, structure et équilibre qui rendent sa dégustation agréable.

Coupe : 10,00€

Bouteille 75 cl : 50,00€

France – Champagnes

Champagne Michel Rocourt Brut «1er Cru» Blanc de Blancs

Cépage : Chardonnay.

Cette bulle élégante est un véritable joyau scintillant dans le verre. Une bulle délicate au parfum surprenant et exubérant d'amande, de fleurs blanches et de fruits frais d'agrumes, de pomme et de poire. Les arômes sont portés sur le fruit, on y retrouve la typicité d'un chardonnay de la Côte des Blancs. En bouche merveilleusement frais, beurré et fruité avec une mousse fine et une longue finale.

Coupe : 12,00€

Bouteille 75 cl : 70,00€

Les Rouges

France - Bordeaux

Château Haut Terrier Blaye

Côtes de Bordeaux P. Denéchaud – 50cl

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon.

Vin souple et harmonieux. Son nez caractérisé par la framboise et le cassis s'associe parfaitement en bouche avec une structure tannique légère et fondue.

France - Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Village

Domaine des Nymphes – 75cl

Cépages : Grenache (noir), Syrah , Carignan

Nez discrètement fruité, qui évoque les petits fruits rouges.

France - Languedoc

Carignan Vieilles Vignes «Roqueterre» – 75cl

Cépage : Carignan.

Sa robe violette et le nez vous transporte en pleine garrigue. Des fruits noirs mûrs, des tanins soyeux et une concentration intense

France - Languedoc

Pinot Noir «Longue Route»– 75cl

Cépage : Pinot Noir.

Magnifiques arômes de cerises noires et d'épices. La bouche est ample et équilibrée. Vin frais, léger et ensoleillé. À boire légèrement frais.

Italia – Puglia

Primitivo Duca delle Corone

Masseria San Giorgio – 75cl

Cépage : Primitivo.

En bouche, un prélude velouté qui laisse place à une complexité de fruits, baies sauvages, cerises, prunes, Chocolat noir, tabac. Une acidité équilibrée avec une douceur fruitée, des tanins structurés et fins. Une longue finale aromatique. Un plaisir pour les papilles.

Les Blancs

France - Loire

«Sauvignon» Domaine des Hautes Ouches – 75cl. Cépage : Sauvignon.

Ce sauvignon minéral est intensément fruité. Arômes subtils de fleurs blanches. Une finale d'agrumes dans un ensemble bien mûr et gras.

France – Sud-Ouest

Côtes de Gascogne «Moelleux»

Domaine Ferret D. Ferret – 75cl. Cépages : Gros Manseng, Petit Manseng.

A la dégustation, il apportera un bon équilibre en douceur et en fraîcheur avec des pointes de fruits confits, de coing et de miel. En bouche, il développe des arômes de poires, d'abricots et des fruits confits.

France - Languedoc

Chardonnay «Les Peyrautins» Languedoc – 75cl. Cépage : Chardonnay.

Vin frais, ample et rond, doté d'un équilibre remarquable avec une belle longueur. Très typé Chardonnay. Léger passage en barriques.

Italie - Puglia

Bianco Duca delle Corone Puglia I.G.P.

Masseria San Giorgio – 75cl. Cépages : Malvasia Bianca, Chardonnay, Trebbiano Puglia.

Cette cuvée Bianco Puglia a toutes les particularités de son terroir : une bonne acidité et des notes d'agrumes (citron, orange, pamplemousse) qui dominant et renforcent la sensation de fraîcheur en bouche.

Les Rosés

Italie – Puglia

Negroamaro Rosato Duca delle Corone

Salento I.G.P. Masseria San Giorgio – 75cl

Cépage : Negroamaro.

De couleur rose pâle. Ce vin rosé des Pouilles révèle au nez toutes sortes d'arômes de fleurs (géranium), de fruits rouges, fraises, grenades. Il impressionne par son goût élégamment fruité et structuré.

Les Rouges

France - Loire

Touraine Rouge « Jean » - R. Midoir – 75cl

Cépage : Gamay

Magnifique VIN SANS SULFITE AJOUTE. Vin fruité, parfumé, souple et gourmand pouvant être apprécié tout au long du repas. En bouche du fruit, du fruit et une très belle souplesse. Même un peu frais, un régal.

France – Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir

Domaine Sorin Coquard – 75cl

Cépage: Pinot Noir.

Une belle robe rubis étincelante, avec un nez allant sur les fruits rouges confit comme la cerise, la fraise des bois et la framboise. Un vin gourmand et friand plutôt flatteur. Des saveurs de fruits en bouche qui se retrouvent dynamisées par une fraîcheur minérale.

France - Bordeaux

Château Haut Terrier Blaye

Côtes de Bordeaux P. Denéchaud – 75cl

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon.

Vin souple et harmonieux. Son nez caractérisé par la framboise et le cassis s'associe parfaitement en bouche avec une structure tannique légère et fondue.

France – Vallée du Rhône

Côtes Du Rhône «Un Air De Remejeanne»

Domaine La Remejeanne – Ol. & R. Klein – 75cl

Cépages: 70% Grenache, 30% Syrah.

Vin d'une jolie couleur rubis clair. Au nez, une explosion de fruits rouges avec des notes de fraises des bois et de violette. En bouche, ce vin est croquant, fin, frais et très digeste.

Italia – Abruzzo

Fiotto Montepulciano d'Abruzzo

Azienda Agricola Finisterrae Vini – 75cl

Cépage : Montepulciano

Notes intenses de baies sauvages et de cerise noire, légèrement épicé, de bonne structure et bien équilibré. Élégant, agréable et fruité à la fois.

Les Blancs

France – Bourgogne

Bourgogne Chardonnay

Domaine Sorin Coquard – 75cl.

Cépage: Chardonnay.

Avec une robe jaune pâle, s'expriment des parfums de fleurs blanches, d'amandes et de pain grillé. En bouche la minéralité vient faire ressortir la typicité de nos sols avec un côté onctueux, pour ensuite finir sur des saveurs de miel.

Saint-Bris Sauvignon

Domaine Sorin Coquard – 75cl.

Cépage: Sauvignon.

On peut parler d'une exception bourguignonne puisqu'il est le seul vin à être issu du cépage sauvignon. Vin très flatteur et complexe au niveau de sa richesse s'exprime par des notes de pêche blanche et d'agrumes type pamplemousse, soutenues par une minéralité que l'on distingue en fond de bouche.

Italia – Puglia

Fiano Duca delle Corone

Masseria San Giorgio – 75cl.

Cépage : Fiano.

Une multitude de notes allant de la poire mûre, l'ananas, la fleur d'oranger, le tilleul, la pêche blanche, le pamplemousse et la noisette grillée. En bouche le vin présente un goût frais avec des notes minérales iodées qui se fondent dans une finale savoureuse avec une belle persistance et un goût noble harmonieux et équilibré.

Les Rosés

France – Bordeaux

Château Vignol Clairat B. et D. Doublet – 75cl

Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon .

Arômes de fruits rouges (framboises, baies), un goût sec et rond et une agréable fraîcheur. Le nez très floral et riche de fruits rouges en tous genres, et la bouche est souple et gouleyante avec des arômes frais et élégants. Ce qui n'exclut pas une certaine densité.

Les Rouges

France – Bordeaux

Les Hauts de la Gaffelière Saint-Emilion

Maison Malet Roquefort – 75cl

Cépages : 75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon.

Ce vin gourmand à la robe rubis se distingue au nez par des notes épicées et boisées. En bouche, on retrouve toute la rondeur et de la vivacité avec des notes de fruits rouges.

France – Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune

Bernard & Florian Regnaudot – 75cl

Cépage : Pinot noir.

Comme un rappel de la fleur de pivoine ou la profondeur de certaines roses. Le nez fruité évoque la griotte et la framboise, il évolue vers le cassis, la réglisse jusqu'au sous-bois avec souvent une touche épicée.

France – Beaujolais

Morgon «Bellevue»

Domaine Daniel Bouland – 75cl

Cépage : Gamay

Une explosion des arômes de petits fruits rouges acidulés avec une intensité de fruits et une rondeur exemplaire. A déguster absolument !

France – Vallée du Rhône

Vacqueyras «Les 2 Monardes»

Domaine La Monardière M. & Chr. Vache – 7cl

Cépages : 70% grenache, 30% syrah.

Son nez est très fruité, aux arômes de cassis notamment, mais aussi quelques notes de violette. La bouche se montre généreuse et charnue, bien fruitée.

Italia – Veneto

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Monte Faustino Paolo Fornaser – 75cl

Cépages : Corvina/ Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina /Oseleta

Nez élégant de fruits rouges mûrs, avec des notes évidentes de cerise et de griotte. En bouche une gourmandise chaleureuse et harmonieuse, un corps velouté rappelant les fruits rouges mûrs avec des pointes épicées.

Les Blancs

France – Vallée de la Loire

Menetou-Salon «Morogues»

Domaine Henry Pellé – 75cl

Cépage : Sauvignon.

Nez discret, pur qui s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est racée, cristalline, toute en longueur sur des notes d'agrumes dans un premier temps puis saline et minérales en fin de bouche.

France - Bourgogne

Chablis Domaine Courtault-Michelet – 75 cl

Cépage : Chardonnay.

Etoilé du Guide Hachette, ce Chablis très harmonieux et particulièrement réussi dévoile un nez intense de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche ample, ronde, gourmande de fruits jaunes. Vin structuré, bien équilibré. La minéralité s'exprime par des notes de pierre à fusil révélant l'effet du terroir.

Italie – Sicile

Fico Bianco Terre Siciliane IGT

Feudi Del Pisciotto – 75cl

Cépage : Inzolia, Chardonnay.

Un vin au caractère méditerranéen qui s'exprime de manière extraordinaire en Sicile. Des arômes d'une grande intensité et une gorgée pleine et vibrante rendent ce vin blanc extrêmement agréable, particulièrement frais en été. La sculpture sur l'étiquette est du grand céramiste Giacomo Alessi de Caltagirone.

Les Rosés

France - Provence

MIP «Made In Provence» Côtes de Provence

Domaine des Diables – 75cl

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault.

Un Côtes de Provence à la robe rose pâle qui vous émerveillera, un nez flatteur et explosif avec une aromatique folle sur les fruits jaunes et les fleurs blanches. Ce vin vous séduira par sa bouche toute en finesse, fruitée et légèrement acidulée qui viendra titiller vo