



Notre Carte

Entrée

Eur
Entrée | Plat

- ✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12] 19 29
- ✓ Tartare de Thon du Chef [4,11] 16 30
- ✓ Carpacuit de bœuf façon Tonnato [3,4] 14 28
- ✓ Œuf mollet façon meurette [3,12] 12

Plat

- ✓ Filet de Bœuf façon Rossini [12] 35
- ✓ Cote de Veau grillée, sauce béarnaise [3,12] 30
- ✓ Dos de Cabillaud sur fricassée d'asperges, beurre blanc fumé [4,7,12] 29
- ✓ St Jacques snackées, sauce arabica [4,7] 34
- ✓ Raviole Géante à la ricotta et épinards [1,3,7] 24
- ✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du chef), frites maison [1,3,7,8] 19

[Allergènes: 1 gluten, 2 crustacé, 3 œuf, 4 poisson, 5 arachide, 6 soja, 7 lait, 8 fruit coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfite, 13 lupin, 14 mollusques]



Notre Carte

Nos Suggestions

Eur

- ✓ Tomahawk de Bœuf Highland (1,2kg) pour 2pers 95
- ✓ Poisson du jour (Turbot, St Pierre, Bar, Homard) ~1-1,3kg à partager ou pas [1,3,4,7] Prix au cours

Et puis ...

- ✓ Assiette fromages frais et affinés [7,8] 12
- ✓ Menu enfant sur demande: Plat + glace 13

Dessert

- ✓ Fondant au chocolat, Let'z glace vanille bio [1,3,7] 11
- ✓ Soupe de Fruits rouges, coulis orange, sorbet orange sanguine [7] 9
- ✓ Crème brûlée à la vanille bourbon [3,7] 9
- ✓ Café où thé Gourmand [1,3,7,8] 12
- ✓ Glace et sorbet du moment 3/boule

**NOTRE PAIN EST FAIT MAISON ET TOUS NOS PLATS SONT FAITS À
BASE DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON**

