



Notre Carte

ENTRÉE

Eur
Entrée | Plat

- ✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12] 21
 - ✓ Œuf mollet frit, crème de Cèpes et noisettes [3,7] 15
 - ✓ Tartare de veau, moutarde de Meaux [3] 14 29
 - ✓ Petit camembert au four, mesclun de salades
À partager ou pas [1,3,7,8] 13
- ### PLAT
- ✓ Filet de Taureau, ail et échalote confites 32
 - ✓ Supreme de poulet Label rouge, aux écrevisses [2,7,12] 29
 - ✓ Osso-Bucco de Lotte, fumet au baies roses [4] 29
 - ✓ Dos de Charbonnier « Black Cod », crème d'artichauds [4] 31
 - ✓ Raviole Géante au Butternut, graines de courges [1,2,3,7,8] 22
 - ✓ 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

- ✓ Cote de Bœuf certifié Angus (1,2kg) pour 2pers 79
- ✓ Poisson du jour (Turbot, St Pierre, Bar, Homard) [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
- ✓ Paris-Brest et sa crème anglaise [1,3,7,8] 9
- ✓ Crêpe façon « Suzette » [1,3,7,8] 8
- ✓ Café où thé Gourmand [1,3,7,8] 12
- ✓ Glace et sorbet du moment (Luxlait) 3/boule

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

