



## Notre Carte

### ENTRÉE

Eur  
Entrée | Plat

- ✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12] 22
- ✓ Tartare de St-Jacques et grenades [2] 17
- ✓ Croque-Madame jambon Serrano et Emmental [1,3,4] 13
- ✓ Duo d'asperges confites, œuf parfait 63° [1,3,7] 16

### PLAT

- ✓ Thuag de Bœuf grillé (filet sur os), sauce au foie gras [12] 45
- ✓ Magret de canard rôti, abricots confits [7] 32
- ✓ Pavé de bonite aller-retour, soja et sésame noir [4,8,11] 34
- ✓ Dos de cabillaud à l'ail des ours [4,12] 30
- ✓ Raviole Géante farcie ricotta et épinards [1,3,7] 22
- ✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du chef, cheddar), Frites maison [1,3,7,11] 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

- ✓ Côte de Bœuf certifié Black Angus (1kg) pour 2pers 85
- ✓ Poisson du jour (Turbot, St Pierre, Bar, Homard) [1,3,4,7] Pour 2 pers Prix du marché

### 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] 12
- ✓ Gros macaron à la fraise, coulis fruits rouges [1,3,7,8] 9
- ✓ Financier noisette Tonda Gentil, glace rhum-raisin [1,3,7,8] 10
- ✓ 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.

**NOTRE CARTE ÉPHÉMÈRE CHANGE TOUS LES 15 JOURS**

