



## Notre Carte

### ENTRÉE

Eur  
Entrée | Plat

- ✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12] 21
- ✓ Tartare de saumon et yuzu [4] 15
- ✓ Vitello tonnato (veau en carpacuit, sauce au thon) [3,4] 16
- ✓ Tartelette aux asperges et sa tapenade [1,3,7] 16

### PLAT

- ✓ Côte de veau grillé, échalote confite [12] 30
- ✓ I-bone de bœuf Salers Dry Aged, beurre ail et thym [7] 42
- ✓ Filet de bar sauvage, sauce vierge [4,8] 32
- ✓ Pavé de sandre sauvage au Pinot Noir [4,12] 30
- ✓ Raviole Géante farcie aux asperges, sauce safran [1,3,7] 26
- ✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du chef, cheddar), Frites maison [1,3,7] 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
- ✓ Tarte Tatin, boule vanille [1,3,7] 8
- ✓ Parfait glacé aux framboises [3,7] 9
- ✓ 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 CHNAGE TOUS LES 15 JOURS**

