



ENTRÉE

Eur
Entrée | Plat

- ✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12] 22
- ✓ Carpaccio de scampis, vinaigrette mangue/citron vert [2] 17
- ✓ Boulettes de Bœuf/Agneau aux truffes, crème de foie gras [1,3,7] 16
- ✓ Feuilleté aux asperges et morilles [1,3,7] 18

PLAT

- ✓ Noix d'entrecôte Argentine, sauce « tigre qui pleure » [12] 35
- ✓ Foie de veau grillé, demi-glace aux oignons [7] 22
- ✓ Pavé de thon mi-cuit, sauce vierge [4,8,11] 33
- ✓ Osso-Bucco de lotte, lard fumé et sauge [4,12] 30
- ✓ Raviole Géante farcie aux 3 fromages [1,3,7] 26
- ✓ 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]



NOS SUGGESTIONS

Eur

- ✓ Côte de Bœuf certifié Black Angus (1kg mini) pour 2pers 89
- ✓ 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
- ✓ Panna cotta à la fraise et hibiscus [1,3,7,8] 8
- ✓ Tartelette feuilletée au chocolat, crème anglaise [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

