






ENTRÉE

Eur
Entrée | Plat

- ✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12] 22
- ✓ Tartare de St. Jacques, grenades, citron vert [4,1] 17 29
- ✓ Carpaccio de filet de bœuf, parmesan de vache rouge [3,10] 18 30
- ✓ Pissaladière, mesclun de salade [1,4] 11
- ✓ Tartine grillée, avocats, pastèque et raisins noirs [1]  12

PLAT

- ✓ Faux-filet de bœuf Simmental grillé, beurre parisien [7,4,10] 32
- ✓ Magret de canard rôti aux cerises [12] 31
- ✓ Dos de lieu noir, salicornes, espuma fuseau Lorrain [4,7,12] 29
- ✓ Pavé de thon grillé, houmous de coriandre et citron [4,11] 30
- ✓ Gnocchi de patate douce, crème de parmesan et basilic [1,3,7]  19
- ✓ Raviole Géante 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]

 Végétarien



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
- ✓ Crêpe façon Suzette [1,3,7] 8
- ✓ Parfait glacé à la cerise, coulis chocolat [3,7,8] 8
- ✓ Tiramisù du Chef [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.

