

Notre Carte

Octobre 2024

ENTRÉE

	Eur
	Entrée Plat
✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12]	22
✓ Salade de lentilles, canard fumé et poires [10]	15
✓ Scampis crues et cuites, vinaigrette passion [2]	18
✓ Croque-monsieur au Vieux-Comté et Serrano [1,3,7]	16
✓ Velouté de potirons, huiles et graines de courges [7,8]	13

PLAT

✓ Chuck-flap de bœuf, sauce chimichurri [12]	31
✓ Supreme de poulet noir aux cèpes [7,12]	30
✓ Souris de Cerf (désossé), sauce vin rouge et chocolat [12]	32
✓ Médaillon de lotte aux agrumes [4,7]	32
✓ Gambas géantes flambées au Rhum [1,2,12]	40
✓ Raviole Géante farcie au butternut [1,3,7,12]	24
✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du Chef, cheddar), frites maison [1,3,7,11]	20



[Allergènes: 1 gluten (blé), 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

Notre Carte

Octobre 2024

NOS SUGGESTIONS

	Eur
✓ Côte de Bœuf certifié Black Angus (1kg minimum) pour 2pers	89
✓ Poisson du jour Pour 2 pers (Turbot, St Pierre, Bar, Sole) [1,3,4,7]	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
✓ Tartelette au Kalamansi, coulis passion [1,3,7]	9
✓ Figs poêlées, glace yahourt, éclats de noisettes [3,7,8]	10
✓ Feuilleté farcie à la crème pâtissière, myrtilles [1,3,7]	10
✓ Café où thé Gourmand [1,3,7,8]	12
✓ Glace et sorbet (Luxlait) (Vanille, Café, Chocolat, Citron, Mangue/Passion, Crémant rosé)	3/boule



NOTRE CARTE ÉPHÉMÈRE CHANGE TOUS LES MOIS

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