

# Notre Carte

Janvier 2025

## ENTRÉE

	Eur
✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12]	22
✓ Terrine de lapin, radis noir [7,10]	15
✓ Gravelax d'esturgeon, betteraves en textures [4]	16
✓ Œuf mollet frit, fricassée de champignons [1,3,7]	14
✓ Curry de butternut et pois chiche, lait de coco [7,8] 🌿	13

## PLAT

✓ Magret de canard, jus corsé à la clémentine [12]	30
✓ Faux-filet de bœuf argentine, sauce morilles [7,12]	32
✓ Quiches aux épinards et champignons, salade d'endives [1,3,7] 🌿	22
✓ Dos de cabillaud, beurre blanc au citron vert [4,7]	30
✓ Aile de raie, beurre aux capres [1,4,7]	28
✓ Raviole Géante au St-Jacques, sauce safran [1,2,3,7,12]	26
✓ 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

janvier 2025

## 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
✓ Ananas flambé au rhum, crème passion [7,12]	9
✓ Sphère 2 chocolats, mousse praliné, glace noisette [3,7]	12
✓ Feuilleté aux pommes et châtaignes, caramel au beurre salé [3,7,12]	9
✓ 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.