

Notre Carte

Mars 2025

ENTRÉE

	Eur
	Entrée Plat
✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12]	22
✓ Œuf poché, sauce meurette [3,12]	13
✓ Feuilleté aux champignons [1,3,7,12] 🌿	18
✓ Tartare de veau à l'huile de noisette et moutarde de Meaux [1,3,7,12]	16
✓ Croque de cabillaud et épinards, sauce cocktail [1,3,4]	15

PLAT

✓ Chuck-Flap de bœuf Irish Prime, sauce poivre vert [7,12]	30
✓ Suprême de poulet noir Label Rouge aux écrevisses [2,7,12]	28
✓ Véritable andouillette de Troyes 5A, sauce moutarde de Meaux [7,10,12]	24
✓ Dos de lieu jaune au poivre de Timut [4,7,12]	30
✓ Filet d'omble chevalier, sauce à l'estragon [4,7,12]	28
✓ Risotto aux courgettes et pistils de safran [7,12] 🌿	20
✓ Raviole géante farcis ricotta et épinards [1,3,7] 🌿	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

Mars 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
✓ La profiterole du Labo [1,3,7]	10
✓ Feuilleté diplomate et fraises [1,3,7]	11
✓ Salade de fruits de saison	8
✓ 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.