

Notre Carte

Mai 2025

ENTRÉE

	Eur	
	Entrée	Plat
✓ Foie gras de canard, mariné au Porto blanc et cognac, confit du moment [1,12]	22	
✓ Salade d'asperges et girolles 🌿	15	28
✓ Carpaccio aux deux canards, framboises	17	30
✓ Céviche de bar sauvage, grenade et granny smith [4]	18	32
✓ Œuf mollet, gaspacho de petits pois à la menthe [3,7]	13	

PLAT

✓ Entrecôte Simmental grillée et son os à Moelle	36	
✓ Quasi de veau à basse T°, sauce girolles [7,12]	32	
✓ Filet de plie aux salicornes [4,7,12]	29	
✓ Saint-Pierre snacké, sauce vierge au poivre de Timut [4]	34	
✓ Risotto noir aux asperges et crème d'amandes [7,12] 🌿	25	
✓ Raviole ouverte aux scampis et ail des Ours [1,3,7,12]	26	
✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du Chef, cheddar), frites maison [1,3,7,11]	21	



[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 🌱 Vegan

Notre Carte

Mai 2025

NOS SUGGESTIONS

	Eur
✓ Côte de Bœuf certifié Black Angus (1kg minimum) pour 2pers	95
✓ 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]	13
✓ Menu enfant sur demande: Plat + glace	13

DESSERT 🌿

✓ Fondant au chocolat, Let'z glace vanille bio [1,3,7]	13
✓ Parfait glacé aux griottes, coulis chocolat [3,7]	10
✓ Tartelette au chocolat et orange sanguine [1,3,7]	12
✓ Financier à la fraise, rhubarbe, éclats de pistache [1,3,7,8]	12
✓ 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.