

Notre Carte

Les incontournables de saison & *Les éphémères du mois*

ENTRÉE

	Eur	
	Entrée	Plat
✓ Foie gras de canard au Porto blanc et cognac [1,12]	23	
✓ Tartare de bœuf du Chef [3,10]	17	32
✓ Ceviche de St. Jaques, grenade et citron vert [2]	17	32
✓ Terrine du chef [1,3,7]	14	
✓ Œuf parfait 63°, déclinaison autour du maïs [3,7] 🌿	13	
✓ Tartine avocat, pastèque et raisin [1,3,7] 🌿	14	
✓ Salade au melon, Jambon Parme, croustillant de chèvre [1,7]	15	29

DESSERT 🌿

	Eur	
✓ Fondant au chocolat, Let'z glace vanille bio [1,3,7]	13	
✓ Café où thé Gourmand [1,3,7,8]	12	
✓ Glace et sorbet (Luxlait) (Vanille, Café, Chocolat, Citron, Mangue/Passion, Crémant rosé)		3/boule
✓ Assiette fromages frais et affinés [7,8]	13	
✓ Paris Brest et sa crème anglaise [1,3,7]	12	
✓ Fruits rouges en croute et sa gelée à la menthe [1,3,7]	11	
✓ Déclinaison autour du melon	9	

Notre Carte

Les incontournables de saison & *Les éphémères du mois*

PLAT

	Eur
✓ Côte de Bœuf selon l'humeur du boucher (1kg min) x2pers	95
✓ Poisson du jour x2p (Turbot, St Pierre, Bar, Sole) [1,3,4,7]	Prix du marché
✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du Chef, cheddar), frites maison, salade [1,3,7,11]	22
✓ Raviole géante farcie au homard et sa bisque [1,3,4,7]	29
✓ Gnocchi Pdt maison, beurre de sauge [1,3,7] 🌿	22
✓ Filet de bar au beurre blanc [4,7]	29
✓ Filet de bœuf Simmental, au poivre vert [7,12]	34
✓ Souris d'agneau confite aux abricots et amandes [8,12]	32
✓ Escalope de veau, sauce crème champignons [7,12]	27
✓ Filet de rouget, pistou de basilic et menthe [4,8]	29
✓ Poêlée de grosses scampis à l'ail [2,12]	30

NOS INCONTOURNABLES DU CHEF SONT DE SAISON
NOTRE CARTE ÉPHÉMÈRE CHANGE TOUS LES MOIS

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

[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