

MENU LABORATOIRE RESTAURANT

Eur 49

Sept 2025

Entrée

✔ Tataki de thon rouge, pastèque et sésame [4,6,11]

ou

✔ Tartelette fine à la tomate, tapenade olive Kalamata [1,3,7] 

Plat

✔ Cote de veau grillée (300g), jus au romarin [12]

ou

✔ Poisson du marché [4]

ou

✔ Gnocchi Pdt maison, pesto d'herbes [1,3,7] 

Dessert

✔ Pavlova aux fruits rouges [3,7] 



[Allergènes: 1 gluten, 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