

# Notre Carte

Les incontournables de saison & Les éphémères du mois [Sept '25]

## 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
✔ Feuilleté d'escargots, ail, persil et champignons [1,3,7] (sans escargots pour les végétariens 🌿)	16	
✔ Tataki de thon rouge, pastèque et sésame [4,6,11]	18	
✔ Tartelette fine à la tomate, tapenade olive Kalamata [1,3,7] 🌿	14	

## 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	
✔ Pavlova aux fruits rouges [3,7]	12	
✔ Tarte aux mirabelles [1,3,7]	9	
✔ Dame Blanche du Labo	10	

# Notre Carte

Les incontournables de saison & Les éphémères du mois [Sept '25]

## 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, pesto d'herbes [1,3,7] 🌿	22	
✔ Filet de bar au beurre blanc [4,7]	29	
✔ Filet de bœuf grillé, sauce au foie gras [7,12]	34	
✔ Cote de veau grillée (300g), jus au romarin [12]	32	
✔ Véritable andouillette de Troyes 5A, sauce moutarde [7,10,12]	26	
✔ Dos de cabillaud, croute à l'encre de seiche, homardine [4,8]	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