

Notre Carte

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

ENTRÉE

Eur
Entrée | Plat

- ✓ Foie gras de canard au Gewurtztraminer et cognac [12] 23
- ✓ Os à moelle gratiné, fricassée de Champignons [1] 13
- ✓ Ceviche de St. Jaques, grenade et citron vert [2] 17 32
- ✓ Profiteroles aux escargots, ail, persil et champignons [1,3,7] 16
(sans escargots pour les végétariens 🌿)
- ✓ Croustade de bœuf confit, betteraves, jus corsé [1,3,12] 16
- ✓ Quiche au potiron et noisettes, coulis piquillos et hibiscus 🌿 [1,3,7,8] 13 24

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) 3/boule
(Vanille, Café, Chocolat, Citron, Mangue/Passion, Crémant rosé)
- ✓ Assiette fromages frais et affinés [7,8] 13
- ✓ Tartelette au chocolat et citron vert [1,3,7] 12
- ✓ Crêpes Suzette [1,3,7] 10

Notre Carte

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

PLAT

Eur

- ✓ Raviole géante farcie à la ricotta et épinards [1,3,7] 🌿 24
- ✓ Gnocchi au potiron, crème de parmesan [1,3,7] 🌿 22
- ✓ Filet de bar au beurre blanc [4,7] 29
- ✓ Filet de bœuf grillé, sauce au foie gras [7,12] 35
- ✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du Chef, cheddar), frites maison, salade [1,3,7,11] 22
- ✓ Supreme de pintade aux écrevisses [1,2,7,12] 30
- ✓ Civet de sanglier sauce Grand-veneur [1,7,12] 29
- ✓ Filet de flétan au pinot noir [4,12] 30
- ✓ Côte de Bœuf Terroir Luxembourg dry Aged 7semaines 99
(1kg min) x2pers
- ✓ Poisson du jour x2p (Turbot, St Pierre, Sole) Prix du marché

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