

Notre Carte

Les incontournables de saison & Les éphémères du mois [Fev '26]

— ⚡ ENTRÉE —

	Eur	
	Entrée Plat	
✓ Foie gras de canard au Gewurtztraminer et cognac [12]	23	
✓ Escargots dans sa coquille au beurre persillé (#6/#12) [7]	9/18	
✓ Ceviche de St. Jacques, grenade et citron vert [2]	18	34
✓ Salade de Lentilles verte du Puy, cœur de saumon fumé [4,8] (sans saumon pour végétarien, 12€)	17	
✓ Gravelax de filet de bœuf, radis bleu [6,8,11]	18	
✓ Œuf parfait 63°, façon meurette [3,7,12]	13	

— ⚡ DESSERT —

	Eur	
	3/boule	
✓ Fondant au chocolat, Let'z glace vanille bio [1,3,7]	14	
✓ Café où thé Gourmand [1,3,7,8]	13	
✓ Glace et sorbet (Luxlait) (Vanille, Café, Chocolat, Citron, Mangue/Passion)		
✓ Assiette fromages frais et affinés [7,8]	14	
✓ Tartelette choco-noisette, coulis passion [1,3,7,8]	13	
✓ Cheesecake au citron, gel citron vert [1,3,7]	11	

Notre Carte

Les incontournables de saison & Les éphémères du mois [Fev '26]

— ⚡ PLAT —

	Eur	
✓ Raviole géante farcie au butternut, coulis de courges [1,2,3,7] 🥑	23	
✓ 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]	36	
✓ Le Burger du Labo (Bœuf grillé, sauce du Chef, cheddar), frites maison [1,3,7]	23	
✓ Pastilla de bœuf Angus confit 7h, jus corsé [1,3,12]	32	
✓ Gambas géantes sauvages grillées, mousseline à l'ail [2,3,7]	34	
✓ Côte de Bœuf Terroir Luxembourg dry Aged min 7 semaines (1kg min) x2pers	99	
✓ Poisson du jour x2p (Turbot, St Pierre, Sole)		Prix du marché



LET'Z VEAU AUBRAC de la FERME BRAUN, Bettange-sur-Mess



Demander la pièce et la recette du jour!

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