

Notre Carte

Les incontournables de saison & **Les éphémères du mois [Mars '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
- ✓ Tataki de thon, maki et fondue de poireaux [4,6,11] 18 32
- ✓ **Vitello tonato, parmesan 36 mois** [3,4,7,10] 16 30
- ✓ **Célerisotto truffé, portobello** [7,12] 🌿 13 22

DESSERT 🌿

Eur

- ✓ 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) 3/boule
- ✓ Assiette fromages frais et affinés [7,8] 14
- ✓ **Tartelette choco-citron vert, coulis fruits exotiques** [1,3,7] 13
- ✓ **Nougat glacé noisette et pistache, zestes
clémentine confits, coulis fruits rouges** [3,7,8] 12

Notre Carte

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

PLAT

Eur

- ✓ Raviole géante farcie au Butternut *ou* Ricotta & Epinards [1,2,3,7] 🌿 23
- ✓ Gnocchi au potiron, crème de parmesan [1,3,7] 🌿 22
- ✓ Filet de bar sauvage au beurre blanc [4,7,12] 31
- ✓ 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
- ✓ **Côtelette d' agneau grillée, sauce à l'ail noir** [12] 31
- ✓ **Lieu jaune nacré, bouillon de coquillages** [2,4,9,12] 30
- ✓ 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