

Notre Carte

Les incontournables de saison & **Les éphémères du mois [Avr '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
✓ Tartare de bœuf Angus du Chef [3,10]	16	32
✓ Œuf parfait 63°, crème d'asperges [3,7,10] 🌿	13	
✓ Feuilleté aux asperges et morilles [7,12] 🌿	14	28

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	
✓ Tarte à la rhubarbe, glace thé vert matcha [1,3,7]	13	
✓ Pavlova fraise et vanille, coulis fruits rouge [3,7,8]	12	

Notre Carte

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

PLAT

	Eur	
✓ Raviole ouverte aux asperges et safran [1,3,7] 🌿	24	
✓ 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 (Let'z Bœuf grillé, sauce du Chef, cheddar), frites maison [1,3,7]	23	
✓ Véritable andouillette de Troyes 5A, moutarde de Meaux [12]	25	
✓ Dos de cabillaud, croute à l'ail des ours [1,4,7]	32	
✓ 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 BŒUF 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