

Notre Carte

Les incontournables de saison & **Les éphémères du mois [Juin '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
✔ Croquette de crevette grise, céleri Waldorf [1,3,7]	14	
✔ Tartare de betterave chiogga, noisettes, chèvre frais et miel 🌿 (supplément saumon fumé 5€) [1,3,7,11]	12	24

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 abricot, romarin, glace yahourt [1,3,7]	13	
✔ Parfait glacé café-noisettes, coulis amaretto [1,3,7,8]	12	

Notre Carte

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

PLAT

	Eur	
✔ Raviole ouverte aux asperges et morilles [1,3,7] 🌿	26	
✔ Gnocchi maison aux asperges vertes et vieux parmesan [3,7] 🌿	23	
✔ 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	
✔ Quasi de veau rôti, jus au thym [12]	30	
✔ Magret de canard, cerises et betteraves [12]	32	
✔ Pavé de thon grillé, sésame et soja [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

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