

Notre Carte

Les incontournables de saison & **Les éphémères du mois** [Aout/Sept '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
- ✓ **Tataki de saumon « Label rouge »** [1,4,6,11] 16 32
- ✓ **Œuf parfait 63°, girolles, bouillon de légumes** [3,7] 13

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
- ✓ **Feuilleté aux myrtilles, crues et cuites** [1,3,7] 13
- ✓ **Tarte aux mirabelles et amandes** [1,3,7,8] 12

Notre Carte

Les incontournables de saison & **Les éphémères du mois** [Aout/Sept '26]

PLAT

Eur

- ✓ Raviole géante au homard bleu et sa bisque [1,2,3,7] 29
- ✓ Gnocchi maison, tomates confites et pesto de basilic [1,3,7] 23
- ✓ Filet de bar sauvage au beurre blanc [4,7,12] 31
- ✓ Filet de bœuf grillé, sauce poivre vert [7,12] 36
- ✓ Le Burger du Labo (Let'z Bœuf grillé, sauce du Chef, cheddar), frites maison [1,3,7] 24
- ✓ **Paleron de veau confit 7h, jus corsé** [12] 30
- ✓ **Cote d'agneau grillée, condiment balsamique et ail noir** [12] 32
- ✓ **Gambas géantes sauvages grillées, sauce vierge** [2,8] 33
- ✓ 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