Notre Carte

*Les incontournables de saison & **Les éphémères du mois** [Nov '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
Pressé de joue de bœuf confites et foie gras, betteraves jaunes [8,12]	17	32
Mosaïque de bar mariné et poireaux, gelée végétale [4,11]	18	34
Œuf mollet frit, crème de cèpes [1,3,7]	14	

DESSERT

	Eur
Fondant au chocolat maison, 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,poire)	3/boule
Assiette fromages frais et affinés [7,8]	14
Paris-Brest praliné, crème anglaise et chantilly [1,3,7,8]	13
Tarte tatin aux pommes, caramel beurre salé [1,3,7]	12

Notre Carte

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

PLAT

	Eur
Raviole géante au thon et ricotta, pesto lemon myrtle [1,2,3,7]	25
Gnocchi maison au potiron, crème de parmesan [1,3,7]	23
Filet de bar sauvage au beurre blanc [4,7,12]	32
Filet de bœuf grillé, sauce aux morilles [7,12]	38
Le Burger du Labo (Let'z Bœuf grillé, sauce du Chef, cheddar), frites maison [1,3,7,10]	24
Supreme de pintade aux écrevisses [2,7.9,12]	32
Côtelette de marcassin, crème de comté [7.12]	30
Osso-buco de lotte, sauce au chorizo [4,7,12]	33

À PARTAGER

Côte de Bœuf Terroir Luxembourg dry Aged min 7 semaines (1kg min) x2pers	Prix du marché
Poisson du jour x2p (Turbot, St Pierre, Sole)	

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*