

LABO 4

/ FOODING EXPECTATIONS

LA FORMULE DU LABO4

- UN MENU 3 SERVICES A COMPOSER PAR VOS SOINS à 38 €
(Dans la carte, hors viandes d'exception)
- A LA CARTE : entrées (17 €) – plats (22 €) – desserts (7 €)

A PARTAGER: 17 €

- Planche / Serrano / Albondigas.

THESE : 17 €

- Cassolette de moules / ail rose / chorizo.
- Croquettes / Parmesan / Crème de tartufata / Persil plat frit.
- Os à moelle / toast / mesclun / queues d'écrevisses.
- Carpaccio / Filet d'Anvers / Cipriani.
- Wok / Nouilles de riz / Julienne de légumes / Teriyaki. (Vegan)
- Mozzarella de Bufala / Pickels Oignons rouges / carottes / mendiants en terreau.

ANTITHESE : 22 €

- Cuisse de canard confite / Poêlée Niçoise / Jus aux aromates.
- Rôti de cochon de lait / Texture de Céleri / Carottes glacées / Jus au miel.

- Filets de bar sur peau / Chorizo / Purée fourchette / Brunoise de poivrons / Fumet crémeux / Piment d'Espelette.
- Saint Pierre / Amandes torréfiées / Olives noires / Tomates confites / Huile d'olive vierge extra-vierge.
- Wok / Nouilles de riz / Julienne de légumes / Teriyaki (Vegan).
- Mozzarella Bufala / Pickels Oignons rouges / carottes / mendiants en terreau.

IDENTITE CARNIPHILE :

- Burger 100% Boeuf / Sauce Giant expérimentale.
- Spare ribs laqué.
- Obus de blonde d'Aquitaine / Salade croquante / Poivre vert.
- Notre sélection de viandes maturées / Béarnaise Labo / Voir tableau / Hors menu.

SYNTHESE - LES DESSERTS OBLIGATOIRES : 7 €

- Crème Brûlée.
- Café Liégeois.
- Colonel.
- Dame Noire de chez Noire.
- L'assortiment de sorbets
- L'assiette de fromages du moment (+3€)
- L'Irish coffee (+2,50€)

LE LUNCH DE MIDI (du lundi au vendredi) : 24 €

Une équation à trois inconnues : entrée – plat – dessert

Pour toute question relative aux allergènes, nous vous invitons à questionner le chef !

Les Ribs demandent un temps de cuisson de 20 minutes

