

# LABO 4

## / FOODING EXPECTATIONS

### LA FORMULE DU LABO4

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

### A PARTAGER: 25 €

- Mezze de quelques-unes de nos entrées et plats en version réduite

### THESE : 17 €

- L'éclair salé aux deux saumons, crème montée à l'Avruga et jeunes pousses
- Le p'tit gâteau roulé de courgettes farci au ktipiti, salade de mâche, croustillant aux aromates
- The Labo4's King Crab Cake, herbes et légumes à croquer, tartare allégée à notre façon
- Eat my Veggie balls : boulettes de légumes aux Piquillos sur un tzatziki onctueux
- Tartare de bœuf et Bulgur version Middle East, tranche de cake aux olives
- Tortilla de pommes de terre et champignons, jambon ibérique, nougat de fromage frais et huile d'argan

## ANTITHESE : 22 €

- Jarret de veau braisé et désossé, Baba Ganoush au yaourt, jus de cuisson et pain naan tout chaud pour nettoyer l'assiette
- Suprême de volaille jaune rôti au sautoir, risotto de courges butternut et amandes, jus de poulet rôti
- Magret de canette southern style ; patate douce, galette de maïs, mangetouts croquants en vinaigrette et jus de viande BBQ
- Le carré d'agneau en habit vert, jardinière de légumes et gnocchi à la crème de sarriette
- Dos de Skrei, embeurré de chou kale aux châtaignes et noix, purée grand-mère au citron et chips de jambon
- Le saumon cuit sur sa peau, linguine de légumes au combava et bâtonnet de riz au lait de coco

## IDENTITE CARNIPHILE

- L'obus de blonde d'aquitaine, frites, salade.....22,00 €
- Les entrecôtes de 400g, origine selon arrivage, frites, salade.....35,00 €
- La cote à l'os irlandaise 1kg, deux couverts.....60,00 €

Les sauces : crème d'échalotes, champignons, poivre, béarnaise

## POUR LES PETITS : 12 €

- Boulettes sauce tomate
- Fingers de poisson pané, sauce tartare

## SYNTHESE - LES DESSERTS OBLIGATOIRES : 7 €

Voir notre carte du jour

## 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 !*