

LABO

CULINAIRE

FOODLAB



3 HUÎTRES • 10

12 HUÎTRES • 36

PAIN ET BEURRE • 3

SUCRINE • 12
tournesol, tagètes

SHISHITOS • 11
ranch, céleri

TOMATES

ANCESTRALES • 15
mozzarella de bufflone (QC), basilic

COURGE "RED KURI" • 13
ricotta de soya, capucine

PLEUROTÉS • 16
chimichurri, concassé de graines

HALLOUMI

QUÉBÉCOIS • 14
radicchios, airelles

FLÉTAN FUMÉ

AUX HERBES • 18
salade russe, croûtons

ESPADON • 16
melon, pimprenelle

AGNEAU • 26
aubergines, haricots romano

ARRIVAGE • 28
rabioles, oeuf 64°C, dashi

PORCHETTA • 23
salmorejo, tomatillos, oignons

SUNDAE • 9
sarrasin, mélilot, cassis

MELON • 9
labneh, miel, tournesol

3 OYSTERS • 10

12 OYSTERS • 36

BREAD AND BUTTER • 3

LITTLE GEM • 12
Sunflower, Marigold

SHISHITOS • 11
Ranch, Celery

HEIRLOOM

TOMATOES • 15
Mozzarella di Bufala, Basil

RED KURI SQUASH • 13
Soy Ricotta, Nasturtium

OYSTER

MUSHROOMS • 16
Chimichurri, Crushed Seeds

QUÉBEC HALLOUMI • 14
Radicchios, Lingonberries

HERB SMOKED

HALIBUT • 18
Russian Salad, Croutons

SWORDFISH • 16
Melon, Wild Rice, Salad Burnet

LAMB • 26
Eggplant, Romano Beans

ARRIVAL • 28
Turnip, 64°C Egg, Dashi

PORCHETTA • 23
Salmorejo, Tomatillos, Onions

SUNDAE • 9
Buckwheat, Sweet Clover, Black Currant

MELON • 9
Labneh, Honey, Sunflower

M / J / V / S 17H À 22H • DIMANCHE FERMÉ
W / T / F / S 5 TO 10 P.M. • SUNDAY CLOSED

RÉSERVATIONS [SAT.QC.CA/LABO](https://sat.qc.ca/lab0)