

# LABO CULINAIRE FOODLAB



**3/6/12 HUÎTRES • 10/19/35**

**PAIN GRILLÉ • 5**

*Beurre noisette aux oignons caramélisés  
et miso de pain, miel*



**ACCRAS DE MORUE • 7**

*Aioli, fleurs de ciboulette*



**CHOUX DE BRUXELLES • 10**

*Ricotta, estragon, shishito*

**CAROTTES • 11**

*Sumac, avoine, crème sûre*



**TATAKI DE THON • 14**

*Sauce romesco, labneh, fraises d'été*

**CHAMPIGNONS • 15**

*Pain aux pommes de terre lacto  
fermentées, oseilles, céleri-rave*

**SAUMON • 17**

*Poireaux, dulce, échalotes*



**PRÉ-DESSERT • 7**

*Estragon, verjus, graines de citrouille*



**PANNA COTTA • 11**

*Érable, pommes, canneberges  
+ Accord cocktail • 7*



**PAVLOVA RHUBARBE • 11**

*Miel, sumac, gin*

**MIGNARDISES (4) • 8**

*Jujube verjus, sablé confiture, financier canneberge  
et caramel argousier*



\* Menu sujet à changement en fonction  
des récoltes

**3/6/12 OYSTERS • 10/19/35**

**TOASTED BREAD • 5**

*Caramelized onion brown butter  
with bread miso & honey*



**COD FRITTERS • 7**

*Aioli, chive flowers*



**BRUSSELS SPROUTS • 10**

*Ricotta, tarragon, shishito*

**CARROTS • 11**

*Sumac, oat, sour cream*



**TUNA TATAKI • 14**

*Romesco sauce, labneh, summer strawberries*

**MUSHROOMS • 15**

*Lacto-fermented potato bread,  
sorrel, celeriac*

**SALMON • 17**

*Leeks, dulce, shallots*



**PRE-DESSERT • 7**

*Tarragon, verjuice, pumpkin seeds*



**PANNA COTTA • 11**

*Maple, apples, cranberries  
+ Cocktail pairing • 7*



**RHUBARB PAVLOVA • 11**

*Honey, sumac, gin*

**MIGNARDISES (4) • 8**

*Verjuice gummy, jam shortbread, cranberry financier  
and sea buckthorn caramel*



\* All items are subject to change according to  
seasonality and availability

végétarien / vegetarian

contient du gluten / contains gluten

option sans gluten disponible / gluten free option available

M/M/J/V/S 17H À 22H

T/W/T/F/S 5 TO 10 P.M.

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