

LABO CULINAIRE FOODLAB



3/6/12 HUÎTRES • 10/19/35

PAIN ET BEURRE • 4

RABIOLES • 17

Melon d'eau jaune, yogourt de brebis

BROCOLI ROMANESCO • 19

Tomates, fromage Lindsay, riz sauvage soufflé

COURGE • 16

Shiitake, ail noir

CÉLERI-RAVE • 17

Bleuets, poire, fleurs

ARRIVAGE • 19

Cantaloupe, poivrons, radis

CANARD • 21

Chou-fleur, pomme, foie gras

PLEUROTÉS • 21

Dashi, oignons, céleri

FLANC DE PORC • 26

Shishitos, poivrons fermentés, poireaux

COURGE MUSQUÉE • 13

Financier, praliné brut, épices boréales

POMMETTES • 11

Sarrasin, cidre, sauge

POIRES • 13

Madeleines, babeurre, thé du Labrador

** Menu sujet à changement en fonction des récoltes*

3/6/12 OYSTERS • 10/19/35

BREAD AND BUTTER • 4

WHITE TURNIP • 17

Yellow watermelon, sheep yogurt

ROMANESCO BROCCOLI • 19

Tomatoes, Lindsay cheese, puff wild rice

SQUASH • 16

Shiitake, black garlic

CELERIAC • 17

Blueberries, pear, flowers

FISH OF THE DAY • 19

Cantaloupe, peppers, radishes

DUCK • 21

Cauliflower, apple, foie gras

OYSTER MUSHROOMS • 21

Dashi, onions, celery

PORK BELLY • 26

Shishito peppers, fermented peppers, leeks

BUTTERNUT SQUASH • 13

Financier, praline, Nordic spices

CRABAPPLE • 11

Buckwheat, cider, sage

PEARS • 13

Madeleines, buttermilk, Labrador tea

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

 végétarien / vegetarian

 végétalien / vegan

 contient du gluten / contains gluten

M / J / V / S 17H À 22H

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

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