

LABO CULINAIRE FOODLAB



3/6/12 HUÎTRES • 10/19/35

PAIN ET BEURRE • 4

FAISSELLE DE CHÈVRE • 17

Oignons verts, ail frais, fraises vertes



BROCOLI • 17

Émulsion de Fleur des Monts



TOMATES ANCESTRALES • 16

Tournesol, basilic



CHOU-RAVE • 16

Roses sauvages, tofu soyeux



CŒUR DE CANARD FUMÉ • 18

Seigle, moutarde, cornichon



ARRIVAGE • 19

Cantaloup, poivrons, radis

PLEUROTÉS • 21

Petits pois, sureau



FLANC DE PORC • 26

*Crevettes de Matane, salsa verde,
laque à l'argousier*

SUNDAE • 11

Levain, miso, cassis



FRAISES • 11

Angélique, sureau

** Menu sujet à changement en fonction
des récoltes*

3/6/12 OYSTERS • 10/19/35

BREAD AND BUTTER • 4

GOAT FAISSELLE • 17

Spring onions, fresh garlic, green strawberries



BROCCOLI • 17

Fleur des Monts emulsion



HEIRLOOM TOMATOES • 16

Sunflower, basil



KOHLRABI • 16

Wild roses, silken tofu



SMOKED DUCK HEART • 18

Rye, mustard, pickle



FISH OF THE DAY • 19

Cantaloupe, peppers, radishes

OYSTER MUSHROOMS • 21

Green peas, Elderflower



PORK BELLY • 26

*Matane shrimps, salsa verde,
sea buckthorn glaze*

SUNDAE • 11

Sourdough, miso, blackcurrant



STRAWBERRIES • 11

Angelica, Elderflower

** 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/labob)