

LABO CULINAIRE FOODLAB



3/6/12 HUÎTRES • 12/21/37

PAIN GRILLÉ • 7

Beurre à la betterave brûlée



ACCRAS DE MORUE • 10

Aïoli



COURGETTE • 13

Échalotes, yogourt gingembre, zhug



MAÏS SUCRÉ • 15

Beurre sumac, crème de maïs, piment gorria, fromage feta, crevette nordique, coriandre

PÉTONCLE • 16

Eau de tomate verte, cerise de terre

SAUMON MI-CUIT • 19

Sauce crémeuse à la tomate, salade de tomates cerises, huile verte



KEFTA • 19

Salade de tomates fraîches, labneh à l'ail, hummus, graines de citrouilles

PRUNE • 11

Verveine, graines de citrouille, Avril



POIRE • 11

Bière, pain, caramel



SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE • 8

Funfetti, fromage à la crème, fraise



* Menu sujet à changement en fonction des récoltes

3/6/12 OYSTERS • 12/21/37

TOASTED BREAD • 7

Grilled beet butter



COD FRITTERS • 10

Aïoli



GRILLED ZUCCHINI • 13

Shallots, ginger yogurt, zhug



SWEET CORN • 15

Sumac butter, corn cream, gorria pepper, feta cheese, Nordic shrimp, coriander

SCALLOP • 16

Green tomato water, ground cherry

SALMON SOUS-VIDE • 19

Creamy tomato sauce, cherry tomato salad, green oil



KOFTA • 19

Fresh tomato salad, garlic labneh, hummus, pumpkin seeds

PLUM • 11

Verbena, pumpkin seeds, Avril



PEAR • 11

Beer, bread, caramel



ICE CREAM SANDWICH • 8

Funfetti, cream cheese, strawberries



* 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/lab0)