

MENU

SEPTEMBRE

ENTRÉES

TARTELETTE FINE AUX LÉGUMES 10.50€
CO-LABOR ET FROMAGE DE
CHÈVRE
1A-7-12

SALADE DE SCAMPIS À LA 11.50€
FRAMBOISE
2-12

CARPACCIO DE BŒUF, 12.50€
ROQUETTE, PÉTALES DE
PARMESAN ET PIADINA
1A-7-12

DESSERTS

PARFAIT GLACÉ À LA MIRABELLE 9.50€
3-7-12

BRIOCHE PERDUE ET 9.50€
CONFITURE DE QUETSCHES
1A-3-7-12

PLATS

FILET DE PINTADE À LA MIRABELLE 22.50€
Purée de pommes de terre, légumes
et sauce à la mirabelle
3-7-12

FILET DE CABILLAUD EN CROÛTE 22.50€
D'ÉCAILLES D'AMANDE
Câpres et aubergine croquante
1A-4-7-8A-12

GALETTE DE POMMES DE TERRE 15.50€
GRATINÉE
Garnie de légumes, béchamel et
fromage, accompagnée d'une
salade
1A-3-7-12

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE 17.50€
AUX COURGETTES ET AU THYM
1A-3-7



PLAT DU MONDE



POULPE GRILLÉ AUX ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE 25.50€

Le poulpe grillé de João - une recette qui rassemble

14



Au bistro co-labor , nous aimons les plats qui racontent une histoire.

Cette recette de poulpe grillé, inspirée de la tradition portugaise du Palvo à Lagareiro, nous a été transmise par João, qui partage avec nous un morceau de sa culture et de son savoir-faire.

À travers cette assiette de poulpe, pommes de terre, épinards et huile d'olive, nous mettons à l'honneur ce qui fait aussi la richesse de co-labor : les parcours, les cultures et les savoir-faire de nos salariés.

