



- CARTE -



EDITION 2023



#GOURMET
LABO FOODTRUCK BOUTIQUE

Côté SUCRÉE



Galets

26€ / 6 personnes

Casse Noisette

Brownie fondant, croustillant praliné, mousse chocolat Valrhona lactée, cœur pâte à tartiner maison, glaçage rocher noisettes

Chaud les marrons

Financier châtaigne, croustillant marron, mousse vanille intense, confit myrtilles, crème de marrons d'Ardèche Faugier

Sous les tropiques

Financier noix de coco, croustillant coco, mousse mangue, crémeux acidulé fruit de la passion, fruits exotiques frais

Big Cookies

16€ 4/6 personnes

- Noisettes torréfiées / cœur pâte à tartiner & rochers maison
- Chataignes torréfiées / cœur crème de marrons & marrons glacés

Mini Rochers cookies

10.90€ les 6 pièces

- Cookies dough façon rocher noisettes
- Cookies dough façon rocher coco-amande



#GOURMET

Côté SALÉ

Les Marinés



Magret canard fumé maison

5.90€/100gr

- Edition fumée : épices de Noël & zestes d'orange
- Edition fumée : au bois de hêtre & piment d'espelette

Saumon Gravlax maison

6.90€/100gr

- Edition marinée : Gin, baie rouge & aneth
- Edition marinée : Vodka, baie de timut & citron vert

Les Mignonneries

Mini burger foie gras

3.90€ pièce/22 € les 6

- Bun's encre de seiche, chutney d'oignon au Montbazillac et foie gras torchon

Mini bagel saumon gravlax

2.90€ pièce/16€ les 6

- Bun's pavot, saumon gravlax baie rouge & grenade fraîche

Wraps Veggie 12€ les 6

- Crème de potimarron & potimarron rôti, châtaignes & noisettes grillées, pickles d'oignon rouge

