

Le salé

ASPERGES BLANCHES

rôties / oeuf parfait / sauce hollandaise

16.-

CREVETTES SAUVAGES

curry vert / légumes thaï / lait de coco

21.-

CROQUETTES DE HOMARDS

encre de seiche / jus de coquillages / pastis

24.-

BOEUF BLACK ANGUS (120 GR)

grillé / roquette / jus de veau / pécorino

23.-

MALAKOFF AUX 3 FROMAGES

pickles de légumes / jeunes pousses

18.-

THON YELLOW FIN

tataki / miso / coriandre

22.-

CHAMPIGNONS DES BOIS

toast / échalotes / tartufata

18.-

OS A MOËLLE

herbes / moutarde / échalotes confites

17.-

BAR

En ceviche / leche del tigre / oeufs de poisson

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES

18.-

WOK DE LEGUMES

21.-

MENU SURPRISE (5 ASSIETTES)

Uniquement pour l'ensemble de la table

9.-

75.-/pers





Restaurant BY ADEL & NIKO

Cuisine créative à partager



Passionnés par la restauration, nous travaillons essentiellement avec des producteurs respectueux de l'environnement et du bien-être animal.

Notre cuisine est inspirée de nos nombreux voyages, de nos rencontres et de nos valeurs.

Notre concept ? « Le Sharing food », nous ne mettons pas les petits plats dans les grands, mais bien l'inverse !

Découvrir des assiettes créatives, et partager un moment convivial dans une atmosphère chaleureuse.

Cuisine ouverte :

Mardi au vendredi au samedi
de 11h45 à 14h00 / 18h30 à 22h00

Profiter - Partager - Trinquer

Adeline & Nikola



Pour les gourmands

MOELLEUX

chocolat blanc / coulis de groseilles

13.-

PAIN PERDU

Caramel beurre salé / noix

11.-

COCO

espuma / mangue / ananas

10.-

LAB COFFEE

Café / sucre de coco / bourbon / crème monté et fumé tonka

12.-

Bœuf : Suisse
Crevettes : Argentine
Thon : Philippines
Os à moëlle : Suisse
Veau : Suisse
Homard bleu : France - Fao27
Bar : Fao27



Les softs

EN BOUTEILLE...

5.-

LIMONADE « LES PETILLANTES » ORANGE	33cl
VIVI KOLA OU VIVIKOLA ZERO	33cl
RIVELLA ROUGE	33cl
SAN BITTER	20cl
JUS DE TOMATES « IRIS »	25cl
JUS DE POMME « IRIS »	25cl
JUS D'ABRICOT « IRIS »	25cl
SWISS TONIC GINGER	20cl
SWISS TONIC	20cl

JUS DE POMME-GINGEMBRE « POM-POM »	33cl	6.-
JUS DE POIRE « POM-POM »	33cl	6.-
HENNIER BLEU/VERTE	33cl	4.-
HENNIER BLEU/VERTE	50cl	5.-
HENNIER BLEU/VERTE	100cl	8.-
<i>SUPPLEMENT SIROP</i>		1.-

AU VERRE...

JUS D'ORANGE « RAMSEIER »	30cl	4.-
JUS CRANBERRY « MICHEL »	30cl	4.-
LIMONADE CITRON	30cl	4.-
COCKTAIL SANS ALCOOL	30cl	7.-
<i>JUS DE POMME, JUS CRANBERRY, CITRON PRESSÉ, LIMONADE</i>		

L'Apéro



NOS BIERES

LA SWAF « DR GABS » BLONDE	33cl	5.-
KABOOM « FENNEK » AMBRÉE	33cl	7,30.-
MORPHEA « FENNEK » IPA	33cl	7,30.-
BLACKBASS « FENNEK » BLANCHE	33cl	7,30.-
AMBRÉ DE BELGIQUE : L'ORVAL	33cl	8,50.-

LES COCKTAILS...

LE LAB SIGNATURE

*PROSUISSECO, LIQUEUR DE CERISE, CITRON
PRESSÉ & UN BRIN D'AMOUR* 15.-

LE HUGO

PROSUISSECO, SIROP DE SUREAU, CITRON VERT 12.-

L'APEROSPRITZ

PROSUISSECO, APEROL, ORANGE 12.-

LE SPRITZ DE NIKO

*PROSUISSECO, CREME DE PAMPLEMOUSSE,
CAMPARI & SA TOUCHE SECRETE* 14.-

L'ADELYN

GIN, JUS DE POMME & CRANBERRY 14.-

NOS GINS

OLI'GIN (GIN AUX OLIVES)	5cl	16.-
ETTER (FLEURS D'ORANGER & ZESTE DE CITRON)		13.-
PANAREA ISLAND (GENIEVRE, BAIE ROSE)		11.-
AAERVER LIDO SWISS (AGRUMES VIFS)		15.-

EN SUPPLEMENT SWISS TONIC

5.-

