



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

de 12h à 13h30 / 18h30 à 21h30

Samedi : 18h30 - 21h30

Brunch : 1er Dimanche du mois

Retrouvez nos cours de cuisine sur hc-Lelab.com

Profiter - Partager - Trinquer

Adeline & Nikola



Le salé



RIS DE VEAU <i>Tempura / fumé minute / cognac</i>	25.-
SAUMON SUISSE <i>ceviche / leche del tigre / salade de quinoa</i>	29.-
FALAFELS <i>tahini / herbes / yogurt</i>	21.-
ASPERGES <i>beurre blanc / oeuf parfait / huile de ciboulette</i>	18.-
FOIE GRAS DE CANARD <i>Poêlé / champignons / toast</i>	28.-
THON YELLOW FIN <i>en tataki / miso / yuzu</i>	34.-
OS À MOËLLE <i>Croûte noisettes / échalotes confites / moutarde miel</i>	27.-
HOMARD BLEU <i>Croquettes / jus coquillages / pastis</i>	31.-
WOK DE LEGUMES	11.-
MENU SURPRISE (5 ASSIETTES) <i>Uniquement pour l'ensemble de la table</i>	85.-/pers
ACCORD METS & VINS (4 VERRES) + 37CHF/PERS	



Pour les gourmands

PAIN PERDU

caramel beurre salé / noix

13.-

COCO

espuma / mangue / feuillantine

12.-

KALAMANSI

spéculoos / cheesecake

13.-

LAB COFFEE (BOISSON)

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

15.-

CHOCOLAT

Moelleux / praliné / grué

14.-



Veau : Suisse
Saumon : Suisse
Crevettes : Argentine
Os : Suisse
Foie gras : France
Homard bleu : France
Thon : Phillipine

