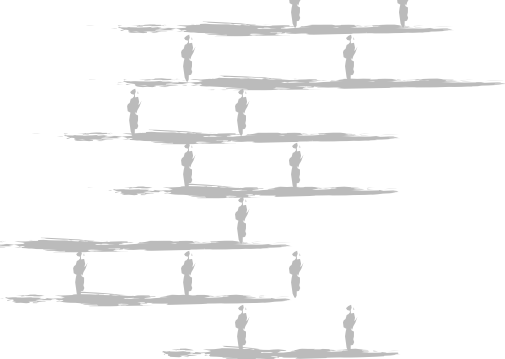




LA BRIQUE

11H45-14H / 18H-21H

LUNCH & DINNER

Les Entrées

Bruschetta au canard 16

magret de canard fumé maison, oignon
caramélisé, tomate, chèvre et roquette

Les Malakoffs 20

au Gruyère et salade verte (5 pièces)

Les Plats

Le Plat du Jour 22

poulet "hainan" : poulet au gingembre,
sauce épicée à l'orange, soja et riz Jasmin

Servi le soir, si disponible +5

La Suggestion 32

salade de crevettes épicée au tamarin, crudités,
vermicelles de riz, cacahuètes, tomates et oignons

Le Bibimbap 29

saucisse à la citronnelle, riz Jasmin, sauce
piquante au sésame, pickles et oignons frits

Option Veggie avec tofu frit 25

Le Bò bún 29

sauté de bœuf aux oignons, vermicelles de riz,
pickles, coriandre, cacahuètes et oignons frits

Option Veggie avec tofu frit 25

Le Burger 27

steak haché de bœuf, roquette, cheddar, mayo,
tomate, oignons caramélisés et frites

Extra lard grillé +3 / Extra œuf au plat +2

Les Moules 31

de Bouchot, sauce au lait de coco,
citronnelle, ail, coriandre, piment et frites



Vin du moment 1dl

Charubis, J-M Favez 7

Les Desserts

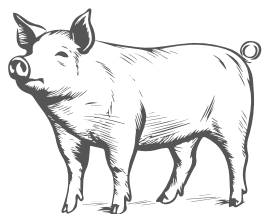
Le Moelleux 14

au chocolat noir, glace au choix

Le Café Gourmand 11

**Les Glaces Icy Hug
de St-Légier** 5

vanille, café, noix de coco,
poire et citron



Origine : bœuf, veau, porc et poulet (CH), canard (FR), saint-jacques (CA), daurade (GR), saumon (NO), pain au levain (Breadstore).
Prix indiqués en CHF / Comprenant la TVA / Service inclus.
N'hésitez pas à nous demander des infos en cas d'intolérances et/ou d'allergies.

www.restolabrique.ch

☎ 021 943 35 40

📷 resto_labrique

Wifi : #Coucoulabrique2023

