



HÔTEL - SPA - RESTAURANT ★ ★ ★ ★ LES GETS

Le Labrador
1971

a le plaisir de vous accueillir
dans son restaurant

La Piscine 1971

chaque jour de 19h30 à 21h

Du lundi au dimanche, dîner à la carte

Réservation conseillée au 04.50.75.80.00



Les Entrées

L'Œuf Parfait, Fondue de Pousses d'Épinards, Emulsion au Lard 15€

Soft poached eggs with spinach

Le Tartare de Thon et Tomates 18€

gingembre, citron vert, coriandre

Tuna tartare, tomatoes, ginger, lime, coriander

En plat 28€

La Rosace de Melon et Jambon de Pays 15€

Melon and local ham rosette

La Terrine de Campagne Maison au Foie Gras, Chutney d'Oignon 19€

Homemade country terrine with foie gras, onion chutney

Les Salades

La Salade Caesar

Salade, filet de poulet, oeuf parfait, tomates confites, copeaux de parmesan, croutons, sauce caesar

Salad, chicken fillet, perfect egg, sun-dried tomatoes, parmesan shavings, croutons, Caesar dressing

Petite 12€
20€

La Burrata et Tomates Anciennes 18€

Tomates anciennes, burrata 100g, pesto, basilic

Burrata and Heirloom Tomatoes, pesto, basilic



Les Plats

Les Filets de Perches Meunière

34€

Accompagnés de pommes frites et salade

Sauteed fillets of perch with french fries and salad

Le Duo de Saint-Jacques et Gambas Risotto Crémeux Tomate et Pesto

34€

Duo of Scallops and Prawns Creamy Tomato and Pesto Risotto

La Noix de Veau au Romarin, Poêlée de Légumes,

32€

Purée de Patates Douces

Tenderloin of Veal, Rosemary juice with pan-fried vegetables, sweet potato puree

Le Tartare de Boeuf façon Mama Mia, Pommes Frites Maison, Salade

26€

Tomates séchées, noisettes, pesto, huile d'olive

Mama Mia style beef tartare, home fries and salad

Le T-Bone façon Thibon env. 1.2kg - sauce au choix

138€

Pour 2 à 3 personnes / For 2 or 3 people

Origine : Galice

Le Pokebowl

Quinoa, chou rouge, mangue, avocat, radis, tomates cerises, concombre, carmine, grenade

Végétarien : 19€

Vegetarian

Gravlax de Saumon: 24€

Gravlax Salmon

Bœuf: 24€

Beef

Nos viandes sont d'origine française - Prix TTC service compris

Liste des allergènes sur demande



Les Spécialités

*La Pierrade aux 3 Sauces Maison

32€

Viandes de Boeuf, Volaille, Veau (225 g par personne)

avec Pommes Frites et Salade Verte, Légumes à Griller

Sauces Ciboulette, Gribiche et Cocktail

Slices of beef, chicken and veal (225 g per person) on the Hot Stone

served with French frites, vegetables, green salad and 3 homemade sauces

Supplément Viandes 100g

15€

*La Fondue & Salade Verte

27€

Cheese fondue , green salad

**Served for minimum 2 personnes, prix par personne*

Served for 2 people minimum, price per person

L'Assiette de Charcuteries

12€

Jambons de Pays, Saucisson, Viande Séchée des Alpes et Coppa

Assortment of cold, cooked or cured meats

Nos Pâtes

Linguines à l'Huile d'Olive 100% Italie Extra Vierge, Parmesan

17€

Linguine with Italian Olive Oil 100% and Parmesan

Linguines Flambées à la Grappa dans une Meule de Parmesan

Linguines in Parmesan cheese wheel

Nature : 19€

Nature

Jambon de Pays : 23€

Country ham

Gambas: 26€

Prawns



Les Clubs Sandwichs

Le Classique

19€

Pain de mie toasté, tomates, filet de poulet, œuf dur, pommes frites, salade
Toasted bread, tomatoes, chicken fillet, hard-boiled egg, chips, green salad

Le Nordique

19€

Pain Complet, gravlax saumon, roquette, crème citronnée, aneth, tomates, pommes frites, salade verte
Wholemeal bread, gravlax salmon, rocket, lemon cream, dill, tomatoes, chips, green salad

Le Hot-Dog façon Manhattan

19€

compotée d'oignons, choux blanc, Pickles

Manhattan-style hot dog with onion compote, white cabbage, pickles

Menu Enfant : 16€ jusqu'à 12 ans

Children's menu : 16€ up to 12 years old

Filet de poulet Pané ou Steak Haché

Pommes Frites, Poêlée de Légumes

--

2 Boules de Glace au choix

Filet of Chicken or Beef Burger

French Fries, Various Vegetable,

Ice Cream, 2 scoops



Les Douceurs

La Tarte Tropézienne

11€

The Tarte Tropézienne

La Tarte Myrtilles et son Sorbet

11€

Blueberry Tart with Sorbet

Les Abricots Rôtis au Romarin, Glace Pistache

11€

Roasted Apricots with Rosemary and Pistachio Ice Cream

Le Moelleux au Chocolat, Glace Vanille

11€

Chocolate Moelleux with Vanilla Ice Cream

Les Glaces

Parfums de Glaces

Pistache - Vanille - Café - Menthe/Chocolat -

Chocolat - Caramel Beurre Salé - Fraise

Pistachio - Vanilla - Coffee - Mint - Chocolate - Chocolate - Salted Butter Caramel - Strawberry

Les Sorbets

Myrtille - Framboise - Citron - Poire

Blueberry - Raspberry - Lemon - Pear

Coupe 1 boule : 5€ - Coupe 2 boules : 7€ - Coupe 3 boules : 9€

Supplément Chantilly : 1.50€



Les Coupes Glacées

La Dame Blanche

11€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Le Caramel Liégeois

11€

Glaces caramel et vanille, sauce caramel, chantilly

Caramel and vanilla ice cream, caramel sauce, whipped cream

Le Tutti Frutti

11€

Sorbets citron, poire, framboise, fruits frais, coulis fruits rouges, chantilly

Lemon, pear, raspberry sorbets, fresh fruit, red fruit coulis, whipped cream

Le Fraise Melba

11€

Glaces vanille et fraise, fruits frais, coulis et chantilly

Vanilla and strawberry ice cream, fresh fruit, coulis and whipped cream

Les Coupes Alcoolisées

Le Colonel

14€

2 boules sorbet citron, vodka

2 scoops of lemon and vodka sorbet

L'after Eight

14€

2 boules glace menthe chocolat, Get 27

2 scoops of mint chocolate ice cream, Get 27

La Williamine

14€

2 boules sorbet poire, alcool de poire

2 scoops of pear sorbet, pear alcohol

La Framboisine

14€

2 boules sorbet framboise, eau de vie de framboise

2 scoops of strawberry sorbet, strawberry alcohol