



UNE PETITE ROBE EN SOIE

UNE CUISINE LOCALE & RESPONSABLE

Ce sont les ingrédients qui me choisissent. Chaque jour, c'est la saison qui donne le menu, puis c'est la terre, ce qu'elle donne au producteur qui la travaille. Si on travaille des produits responsables on ne peut pas tout avoir tout le temps, il faut suivre le rythme de la terre. Cela me plaît beaucoup.

Pour construire un menu... Je regarde... J'imagine les saveurs... J'imagine leur odeur et leur goût et puis je les marie. Sans presque jamais déguster, sans jamais tester. Ces moments de création sont magiques! Je les vis comme une cérémonie!

Merci mille fois pour votre visite!

Manon, cheffe de cuisine et porteuse du projet

HORAIRES

Tous les jours de 8h30 à 14h & les jeudis soirs de 17h30 à 23h30

078 640 00 47 - unepetiterobensoie@gmail.com

 [unepetiterobensoie](#)  [Le Labo d'Une Petite Robe en Soie](#)

BIÈRES

Brasserie 7Peaks, Morgins

Dent Jaune | pression 33 cl 4.00
Pale Ale Insp Kölsch, 5.2%

Dent Jaune | pression 50 cl 6.00
Pale Ale Insp Kölsch, 5.2%

Cime de l'Est | bouteille de 33 cl 7.00
West Coast IPA, 7.0%

Forteresse | bouteille de 33 cl 6.80
Bière aux fruits rouges, 5.5%

Cathédrale | bouteille de 33 cl 6.30
Blanche American Wheat, 4,8%

Éperon | bouteille de 33 cl 6.30
American Pale Ale, 4.5%

Dent Jaune | bouteille de 33 cl 6.00
Pale Ale Insp Kölsch, 5.2%

Les Doigts | bouteille de 33 cl 6.50
Extra Special Bitter, 4.4%

Haute Cime | bouteille de 33 cl 8.50
Imperial Stout, 8.0%

ALCOOL FORT

Gin ALATA 14.00

VINS BLANCS

La Madeleine, Vétroz, André Fontannaz et Filles

Fendant | 1 dl | 37,5 cl | 75 cl 4.00 | 12.00 | 28.00

Païen | 1 dl | 75 cl 6.00 | 42.00

Amigne | 1 dl | 37,5 cl | 75 cl 6.00 | 18.00 | 42.00
tradition 2 abeilles

Clément Magliocco Vins, Chamoson, Clément Magliocco

Johannisberg BIO | 1 dl | 75 cl 7.00 | 49.00

VINS ROUGES

La Madeleine, Vétroz, André Fontannaz et Filles

Gamay | 1 dl | 37,5 cl | 75 cl 4.00 | 12.00 | 28.00

Cornalin | 1 dl | 50 cl 7.00 | 35.00

Humagne R. | 1 dl | 37,5 cl | 75 cl 7.00 | 21.00 | 49.00

Syrah Barrique | 1 dl | 75 cl 8.00 | 56.00

Les millésimes sont à la discrétion du personnel.








une petite robe en soie
LE LABO

**BOISSONS &
PETITS PLATS MAISON**



BOISSONS SANS ALCOOL

Eau gazeuse 3 dl	3.00
Thé froid maison 3 dl	3.50
Jus de fruits frais du moment 3 dl	7.00
Jus Opaline 2,5 dl <i>Pommes & plantes, pommes & betteraves, poires & coing</i>	5.00
Limonade Opaline 2,5 dl <i>Gingembre & lime, framboises, sureau</i>	5.00
Grano Maté 3,3 dl <i>Boisson pétillante au maté vert</i>	5.00
Café, expresso	3.50
Double expresso	5.00
Cappuccino & renversés	4.20
Chocolat chaud	4.00
Thés en vrac, boutique aux 4 vents <i>Thé vert jardin d'Asie, earl grey, rooibos orange exotique, thé des moines, infusion pommes au four</i>	3.80
Sirop maison 3 dl <i>Gratuit pour les enfants</i>	2.00
 La carafe d'eau qui plante des arbres	1.00

À GRIGNOTER

 Tartine sucrée <i>Pâte à tartiner, confiture maison, miel des copains</i>	5.00
 Brownies de Manon (une pièce)	4.00
 Tarte ou crumble aux fruits selon la saison	5.00
 Le Parfait Glacé selon Jo <i>Crème, sucre, meringues*, pommes d'ici, œufs bio</i>	8.00
 Panna Cotta maison	8.00
 La coupe Brownies	12.00

À GRIGNOTER

 Houmous du Labo	7.00
Ardoise pour l'apéro <i>Aux produits de salaison & fromages de la région</i>	17.00
 Ardoise végétarienne pour l'apéro <i>Garnitures végétariennes & fromages de la région</i>	15.00

 = Végétarien

À LA CARTE

 La bonne soupe d'ici	9.00
 Tartine du jour & sa saladine <i>Tartines au Pavé du Labo garni selon arrivage</i>	23.00
Bol vitaminé Gourmet <i>Légumineuses bio, légumes, pousses germées & crudités, garni selon arrivage</i>	23.00
 Bol vitaminé 100% légumes	17.00
Sandwich Gourmet fromage & jambon cru <i>Bun au levain, jambon cru et fromage d'alpage, crudités de saison, mayonnaise*, moutarde bio & accompagnements du jour</i>	14.00
 Sandwich Gourmet Veggie <i>Bun au levain, houmous du Labo, crudités de saison, mayonnaise*, moutarde bio & accompagnements du jour</i>	12.00
Le Burger Bœuf Labo	26.00
 Le Burger Veggie du Labo	24.00
 Les Pâtes du moment	24.00
 Le Risotto de saison	26.00

 = Végétarien

Prix à l'emporter sur la carte salée	- 1.00
" avec votre propre contenant	- 2.00
Rabais étudiant·e·s & retraité·e·s	- 15 %
Menu enfant	sur demande
Menu 5 plats	sur réservation dès 4 personnes



LES BRUNCHS DU LABO

Tous les dimanches Le Labo vous invite à son Brunch de saison !

Des fromages du coin, des gâteaux fait maison, des salades aux grains, des légumes comme on aime et plein de recettes gourmandes selon l'arrivage du jour !

Réservations obligatoires - Service dès 11h45

Le Brunch tout tout tout à volonté 55.00
Buffet, boissons chaudes, jus et minérales à volonté



INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

Directement auprès du personnel ou sur notre site internet

www.unepetiterobensoie.com



L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. (labelfaitmaison.ch)