



# XO Seafoodbar x foodlab.

## Vorspeisen

3 Julina Austern mit Schalottenvinaigrette	18
Sauerteigbrot mit Fassbutter und Algenkaviar	7
Röstbrot mit Tomate und Sprotte	9
Soupe de poisson mit Sauce Rouille	12
Salade Nicoise mit gegrillter Makrele	18
Kaviar mit Sauerteigbrot und Meerrettich Crème fraîche	69

## Hauptspeisen

Gegrillter Lauch mit Harissabutter und Champignons	19
Moules frites	24
Pochierter Streifenbarsch mit Beurre blanc und Spinat	26
Scholle „Grenobler Art“	26
Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Röstbrot	32
<i>Beilagen:</i> Pommes frites, Kartoffelpüree oder Mesclunsalat	6

## Nachspeisen

Crème brûlée	9
Tarte Tatin mit Crème Chantilly	13



# XO Seafoodbar x foodlab.

## Starters

3 Julina oysters with shallot vinaigrette	18
Sourdough bread with butter and seaweed caviar	7
Roasted bread with tomato and sprat	9
Soupe de poisson with Sauce Rouille	12
Salade Nicoise with grilled mackerel	18
Caviar with sourdough bread and horseradish crème fraîche	69

## Mains

Grilled leek with harissa butter and mushrooms	19
Moules frites	24
Poached striped bass with beurre blanc and spinach	26
Plaice „Grenoble style“	26
Bouillabaisse with Sauce Rouille	32
<i>Sides:</i> Pommes frites, mashed potatoes or Mesclun salad	6

## Desserts

Crème brûlée	9
Tarte Tatin with Crème Chantilly	13