

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Suivez-nous !



@flutealors.lu



@flutealors.lu

VÉGÉTAL

-
- Le Tataki de céleri rave confit** 18
Céleri rave confit, champignons shimeji, noisettes & café (1,6,8,9)
- Le velouté d'hiver** 20
Velouté de châtaignes, potimarron, chèvre & graines de courges (7)
- Le risotto Acquerello** 24
Risotto, vieux parmesan & perles de vinaigre balsamique (7)

TERRE

-
- Le lapin en croûte** 32
Lapin en croûte, blettes & crème de carotte au cumin (1,3)
- La joue de bœuf braisée** 28
Joue de bœuf braisée & ses pommes de terre fondantes, poudre de laurier (1, 12)
- La pièce de la Maison Bello** 36
Selon arrivage et son accompagnement (1,3,12)

MER

-
- Le lieu noir** 32
Lieu noir, radis, brocolis bimis sautés & compotée d'oignons caramélisés à la moutarde (1,4,10,12)
- Le turbot** 34
Turbot infusé au citron kaffir & girolles au thym (4,7,12)
- La crevette Blue** 36
Crevettes Blue de la Maison Laugier, rhum, ananas & citron (2,12)

ACCOMPAGNEMENT À PARTAGER

-
- Purée de pommes de terre à la truffe** (7) 9
- Sauté de légumes de saison** 5
- Polenta Concia** 7
- Purée de maïs avec ses copeaux de fromage et beurre noisette (7)

DESSERTS

—

La tarte tatin façon Mamie 12

Tatin de pomme accompagnée de sa crème fouettée (1,3,7)

La déclinaison de café 12

Chou au café et sa sauce café (1,3, 7)

La tartelette poire et amande 12

Tartelette garnie d'amandes et de poires (1,3,7,8)

Le souvenir de mon enfance 12

Cake marbré chocolat vanille

nappé de sa sauce chocolat noisette (1,3,7,8)

N'hésitez pas à solliciter nos sommeliers
pour un accord dessert & champagne sur-mesure.

ASSIETTES À PARTAGER (OU PAS)

—

Huîtres Spéciales de Claire N°3 de Marennes Oléron ⁽²⁾ Maison Laugier, maître affineur depuis 1862	22 <i>(par 6)</i>
Foie gras, figue et mousseline de céleri ⁽⁹⁾	24
Tartare de bœuf, poivron rouge et gel de piquillos ^(10,3)	18
Gravlax de saumon norvégien et son accompagnement ⁽⁴⁾	28
Houmous du moment et son pain pita ^(1A)	14
Pomme de terre effeuillée, crème Isigny, caviar ^(4,7) Caviar Baeri de la Maison Kasnodar	25
Pata Negra Jambon de Bellota 100% Ibérique, affiné 48 mois	29
Cecina Babilla pressée (Bœuf séché)	25
Jambon réserve, affiné 24 mois	22
Assiette de 4 fromages affinés ⁽⁷⁾ Sélection de chez Formaticus	20
Assiette de charcuteries & fromages ⁽⁷⁾	27

LES CHAMPAGNES

		
—	12.5cl	15cl
Champagne Brice, Héritage, Brut	12	14
Base 2021 ; PN & CH ; Dégorgé en 12/23 à 4g/L		
Champagne Rémi Leroy, Blanc de Noirs, Réserve	13	16
2019 ; 100% Pinot Noir ; Dégorgé en 10/22 à 2g/L		
Champagne A. Bergère, Origine, Brut	13	16
Base 2021 ; CH, PN & M ; Dégorgé en 07/23 à 4g/L		
Champagne Pertois-Lebrun, L'extravertie, Blanc de Blancs, Grand Cru	14	17
2019 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 06/23 à 3,5g/L		
Champagne Girard-Bonnet, A Mi-Chemin, Grand Cru	15	18
Base 2021 ; 100% Chardonnay ; Dégorgé en 02/24 à 2g/L		
Champagne A. Bergère, Rosé, Brut	15	18
Base 2017 ; CH & PN ; Dégorgé en 03/22 à 7g/L		
Champagne Dehours & Fils, Terriscope, 2016	16	19
100% Meunier ; Dégorgé en 04/22 à 1g/L		
Champagne Vilmart & Cie, Grand Cellier, Brut 1^{er} Cru	17	20
Base 2018 ; CH & PN ; Dégorgé en 02/22 à 8g/L		
Champagne Famille Moussé, Les Vignes de Mon Village	19	22
Res. Perp. de 2014 à 2020 ; 100% Meunier ; Dégorgé en 10/22 à 0g/L		
Champagne Famille Moussé, Le Ratafia sur le Toit - Rooftafia	16	
100% Meunier ; Moûts de raisins de Meunier & alcool surfin de Meunier (vendanges 2021)		

LES VINS TRANQUILLES BLANCS



7.5cl



12.5cl

Domaine Sunnen Hoffmann, Chardonnay Barrique,
Schwebsange Kolteschbiere, 2023

φ Moselle, Remerschen, Luxembourg

9

Domaine Landron, Amphibolite,
AOC Muscadet-Sèvre-et-Maine, 2022

φ Vignoble Nantais, France

8

Domaine Melody, Cuvée Chaos, 2021

φ Crozes-Hermitage, France

9

LES VINS TRANQUILLES ROUGES

Domaine Sunnen Hoffmann, Libellula (Pinotin), 2022

φ Moselle, Remerschen, Luxembourg

9

Domaine des 2 Clés, Grenache-Syrah-Carignan, 2021

φ Corbières, France

8

Château La Tour de By, 2019

φ Médoc, France

8

LES RARETÉS

Saké 'IWA 5', Richard Geoffroy

φ Ville de Tateyama (Toyama), Japon

25

LES SOFT DRINKS

Jus artisanaux Thibaut Guillaume de Lorraine (25 cl)	5
Fraise / Framboise / Pomme / Pomme sureau / Mirabelle / Griotte / Rhubarbe / Tomate cœur de bœuf	
Coca-Cola (20 cl)	3,5
Coca-Cola Zéro (20 cl)	3,5
Fanta orange (20 cl)	3,5
Sprite lemon (20 cl)	3,5
Fuze Tea peach hibiscus (20 cl)	3,5

LES EAUX

Rosport Viva (50 cl)	4
Rosport Blue (50 cl)	4

BIÈRES BOUTEILLES

Simon régál (33 cl)	4
----------------------------	---

LES BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	3,5
Double Espresso	6
Cappuccino Italien	6
Thé noir Earl Grey / Jardin Darjeeling / Rooibos aux épices	6
Thé vert Sencha ¹ / Rooibos gingembre-citron ¹	6
Thé oolong Milky oolong / Famosa fancy supérieur (<i>Taiwan</i>)	6
Infusion Gingembre-pamplemousse ¹	6

¹ - Agriculture biologique

Liste des allergènes :

1 - céréales 2 - crustacés 3 - œufs 4 - poissons 5 - arachides
6 - soja 7 - lait 8 - fruits à coques 9 - céleri 10 - moutarde
11 - graines de sésames 12 - sulfites 13 - lupin 14- mollusques

* Nos prix sont en euros nets, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.