

flûte alors !

CHAMPAGNE & GASTRONOMIE

Suivez-nous !



@flutealors.lu



@flutealors.lu

VÉGÉTAL

—

Le chou-fleur rôti 20

Sauce hollandaise au miso, yuzu et chimichurri (3,6,5,10)

Le velouté de topinambour 18

Salsifis confits et graines de sarrasin (1,3,7,9)

Déclinaisons de betterave 20

Moutarde à l'ancienne et raifort (3,10)

TERRE

—

Le porc noir laqué 30

Pressé de pommes de terre et son jus corsé (1,3,6,10,12)

La pintade de Bresse, de la Maison Bello 32

Choux de Bruxelles confits et jus réduit (3,9, 12)

Raviolini del plin 26

Farcis au bœuf braisé, thym et réduction de bœuf (1,3,9,12)

MER

—

La lotte cuite à basse température 32

Chips de tapioca à l'encre de seiche, beurre blanc à la salicorne et topinambour (1,3,4,7,9,12)

Le coussin de Saint-Jacques 34

et son pain brioché, navet confit et Bagna Cauda (1,3,4,7,9,12)

Linguine Gragnano IGP 36

Citron, Gambero Rosso et Poutargue (1,2,3,4,9,12,14)

ACCOMPAGNEMENT À PARTAGER

—

Purée de pommes de terre à la truffe (7) 9

Sauté de légumes de saison (9) 6

Purée de pommes de terre (7) 6

DESSERTS

—

Luxembourg-Pierry 12

Comme un Paris-Brest (1,3,5,7,11)

Souvenir d'enfance 12

Cake gingembre et citron (1,3, 5,7,11)

La Forêt noire déstructurée 12

Crèmeux chocolat, quenelle de glace Stracciatella et sa gavotte cacao (1,3,5,7,11)

Les agrumes de Humberto 12

Agrumes confits, crèmeux agrumes & verveine, gel d'agrumes (1,3,5,7,11)

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, paprika rouge, oignons caramélisés et moutarde à l'ancienne ^(1,3,6,9,10)	18
Saumon fumé norvégien et son accompagnement ^(4,5,11)	28
Houmous du moment et son pain pita ^(1A,5,8,11)	14
Pomme de terre effeuillée, crème Isigny, caviar ^(4,7) Caviar Baeri de la Maison Kasnodar	25
Pata Negra Jambon de Bellota 100% Ibérique, ⁽¹²⁾ affiné 48 mois	29
Cecina Babilla pressée (Bœuf séché) ⁽¹²⁾	25
Jambon réserve, ⁽¹²⁾ affiné 24 mois	22
Assiette de 4 fromages affinés ^(5,7,11) Sélection de chez Formaticus	20
Assiette de charcuteries & fromages ^(5,7,11,12)	27

LES CHAMPAGNES

		
—	12.5cl	15cl
Champagne Moussé Fils, L'Esquisse	12	15
Base 2021, M & PN, Dégorgé en 08/23 à 2g/L		
Champagne Marc Hébrart, Blanc de Blancs 1er Cru EB	12	15
Base 2020, 100% Chardonnay, Dégorgé en 01/24 à 4g/L		
Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Atavique	13	16
2019, 2018, 2017 ; PN & CH ; Dégorgé en 01/23 à 0g/L		
Champagne Brice, Héritage Rosé, Brut	14	17
2021 ; PN & CH ; Dégorgé en 08/24 à 3g/L		
Champagne A Bergère, Blanc de Blancs, Solera, Brut	15	18
Base 2021; 100% Chardonnay; Dégorgé en 11/23 à 3g/L		
Champagne Guiborat, Prohibition Meunier, 2020	16	20
2020, 100% Meunier, Dégorgé en 11/23 à 0g/L		
Champagne JM Sélèque, Solesence Rosé, Extra Brut	16	20
2021 ; CH, M, PN & Cot Champ PN ; Dégorgé en 10/23 à 2g/L		
Champagne Savart, L'Ouverture	18	22
2020, 2019, 2018 ; 100% PN, Dégorgé en 11/24 à 3.5g/L		
Champagne Famille Moussé, Terre d'Illite, 2019	20	25
2019 ; 80% Meunier & 20% PN ; Dégorgé en 12/22 à 2.5g/L		
Champagne Huré Frères, Mémoire	24	30
Solera de 1982 à 2019 ; PN, M & CH ; Dégorgé en 03/23 à 2g/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 Les Poète, Pouilly-Fumé, 2023

12

φ Loire, France

Domaine des Deux Clés, Macabeu - Grenache Blanc -
Rolle - Grenache Gris, 2021

9

φ Corbières, France

Domaine L&R Kox, Riesling, 2022

8

φ Moselle, Schwebsange Kolteschbierg, Luxembourg

LES VINS TRANQUILLES ROUGES

Domaine L&R Kox, "Privilège", Saint Laurent, 2020

8

φ Moselle, Coteaux de Stadtbredimus, Luxembourg

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

8

φ Corbières, France

Château La Tour de By, 2020

8

φ Médoc, France

LES RARETÉS

Saké 'IWA 5', Richard Geoffroy

25

φ Ville de Tateyama (Toyama), Japon

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 régal (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 / Vanille	6
Thé vert Sencha ¹ / Rooibos gingembre-citron ¹	6
Thé oolong Milky oolong / Famosa fancy supérieur (<i>Taiwan</i>)	6
Infusion Camomille / Gingembre-pamplemousse ¹ /	6

Ananas-ortie-gingembre

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.