

flûte alors !

CHAMPAGNE BAR AND COOKERY

Follow us! Suivez-nous !



@flutealors.lu •



@flutealors.lu

Les champagnes & vins tranquilles au verre (15cl)

- Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles** 14
2018 ; PN, PB & CH ; Dégorgé en 05/21 à 3g/L
- Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Atavique** 16
*Base 2017 (50%), 2016/2015 (50%) ; PN & CH ;
Dégorgé en 02/21 à 2g/L*
- Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs,
Extra Brut, 1^{er} Cru** 16
*2019, 2018, 2017 ; 100% Chardonnay ;
Dégorgé en 07/22 à 5g/L*
- Champagne Moussé Fils, L'Or d'Eugène** 16
Base 2019 ; M & PN ; Dégorgé en 03/22 à 2g/L
- Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles Rosé** 16
2018 ; PN, PB, CH & Cot Champ PN ; Dégorgé en 05/21 à 3g/L
- Champagne Vilmart & Cie, Grande Réserve,
Brut 1^{er} Cru** 18
Base 2018 ; PN & CH ; Dégorgé en 11/20 à 7g/L
- Champagne Geoffroy, Rosé de Saignée, Brut 1^{er} Cru** 20
2016 ; Macération de Pinot Noir ; Dégorgé en 10/21 à 6g/L
- Champagne Coessens, Largillier,
Blanc de Noirs, Brut** 25
2016 ; 100% Pinot Noir ; Dosé à 7g/L

Les Raretés

**Champagne Égly-Ouriet, Grand Cru,
Brut Tradition** 30

Base 2015 ; PN & CH ; Dégorgé en 12/20 à 3g/L

**Champagne Moussé Fils, Edmond Ratafia
t'en penses quoi ? Ratafia Champenois** 14
(12cl)

2019 ; 100% Meunier

Saké 'IWA 5', Richard Geoffroy 25
φ *Ville de Tateyama (Tôyama), Japon* (7,5cl)

Les vins tranquilles blancs (15cl)

**Domaine Madame Aly Duhr & Fils Barrique,
Pinot Blanc / Auxerrois, 2021** 9

φ *Moselle, Luxembourg*

Villa Minna, Minna, 2020 12

φ *Bouches du Rhône (Vin de Pay
des Bouches du Rhône), France*

Terra Vita Vinum, Bigottière, 2018 14

φ *Loire (Savennière), France*

Les vins tranquilles rouges (15cl)

**Domaine Madame Aly Duhr & Fils Barrique,
Pinot Noir, 2020** 11

φ *Moselle, Luxembourg*

Clos Canereccia, 2018 11

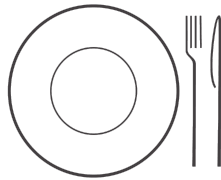
φ *Corse (Aléria), France*

Domaine des Moriers, 2019 14

φ *Beaujolais (Moulin à Vent), France*

**Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois
Cumières Rouge, Traditionnel** 14

φ *Champagne, France*



Le Menu Lunch (Du mardi au vendredi)

—

Entrée + plat + dessert	35
Entrée + plat ou Plat + dessert	27
Plat seul	20

Menu Végétal à 65 €

Proposé le soir & le samedi pour toute la table.

La cheffe Carole Lesquer propose de vous emmener vers une toute nouvelle expérience à travers notre Menu Végétal.

Elle inscrit sa cuisine dans le mouvement de la Naturalité par le choix de produits simples, respectés pour leur saisonnalité et travaillés dans leur entièreté, sans viande ni poisson.

Ce nouveau concept végétal souhaite estomper les frontières entre le salé et le sucré pour redessiner les contours d'une cuisine originale où chaque fruit, légume, céréale et herbe sont cuisinés sans limites depuis l'entrée jusqu'au dessert.

Pour ce premier menu d'hiver, notre cheffe a choisi d'utiliser les agrumes comme fil conducteur, à vous de les retrouver !

Nous vous souhaitons une belle promenade...

Entrée (1,3,7)

Pressé de potiron, main de Bouddha confite, sauce potiron et tuile de sarrasin

Plat (1,3,7)

Tarte tatin pecorino-panai, sorbet fromage blanc et Shiso vert

Pré-dessert (7,8)

Velouté de châtaignes aux champignons, mousse de châtaignes, Espuma de fromage blanc à la bergamote et chips de champignon

Dessert (1,3,7)

Mousse au Chocolat Madong, crémeux de feuilles de Coriandre et sa gavotte au cacao

Assiettes à Partager (ou pas)

Huîtres Spéciales de Claire N°3	20
de Marennes Oléron (2)	(par 6)
Maison Laugier, maître affineur depuis 1862	
<i>Champagne Veuve Fourny & Fils,</i>	16
<i>Blanc de Blancs, Extra Brut, 1^{er} Cru</i>	
Cœur de Saumon Fumé (4)	22
<i>Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Atavique</i>	16
Houmous orange-potiron,	12
graines de courges et son pain pita (1)	
Focaccia betteraves Chioggia et jaune (1,8)	10
Arancini épinard basilic (1,3,6,7)	12 (par 4)
Toast de Vitello Tonnato	13 (par 3)
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles</i>	14
Caviar Kasnodar Madagascar (4)	
Boîte de 10 g	17
Boîte de 30 g	50
Boîte de 50 g	80
Boîte de 100 g	160
Boîte de 250 g (selon arrivage)	385
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles</i>	14
Pomme de terre effeuillée, crème Isigny, caviar (4,7)	25
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles</i>	14

Pata Negra Jambon de Bellota 100% Ibérique	27
<i>Champagne Geoffroy, Rosé de Saignée, Brut 1^{er} Cru</i>	20
Jambon Serrano 18 mois	20
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles Rosé</i>	16
Cecina Babilla pressée - Bœuf séché	24
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles Rosé</i>	16
Foie Gras de canard en terrine (12)	24
<i>Champagne Coessens, Largillier, Blanc de Noirs, Brut</i>	25
Assiette de 4 fromages affinés de chez Formaticus (7)	17
<i>Champagne Moussé Fils, Edmond Ratafia t'en penses quoi ?</i>	14
<i>Ratafia Champenois</i>	(12 cl)

Plats

Assiette végétale du moment	24
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles Rosé</i>	16
Chou farci de ceviche de dorade grise, poire safranée, émulsion d'oranges sanguines safranées (4,7)	28
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles</i>	16
Filet de bar aux navets caramélisés, sauce ail noir, guimauve aux algues et gel de citron (4,7)	33
<i>Champagne Moussé Fils, L'Or d'Eugène</i>	16
Filet de Poulet fermier, sauce et purée de pomme de terre à la truffe (7)	33
<i>Champagne Vilmart & Cie, Grande Réserve, Brut 1^{er} Cru</i>	18
<i>ou Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Traditionnel</i>	14
Filet mignon de veau, endives braisées, sauce Praslin et Bourbon (7,8)	33
<i>Champagne Geoffroy, Rosé de Saignée, Brut 1^{er} Cru</i>	20
Supplément pomme de terre effeuillée	5
Supplément purée à la truffe (7)	5

Desserts

Pavlova aux citrons (3,7)

*Meringue, crémeux citron jaune, gel citron vert/menthe,
ganache montée combawa et citron caviar*

12

Balade gourmande en Bretagne (1,7,3)

*Filo croustillante au sarrasin,
crème vanille/tonka et sauce caramel*

12

Tartelette chocolat praliné (1,3,7,8)

*Pâte sucrée cacao, praliné amande/noisette,
ganache chocolat*

12

Proposition d'accord pour le sucré :

*Champagne Moussé Fils, Edmond Ratafia t'en penses quoi ?
Ratafia Champenois*

14
(12 cl)

Les soft drinks

Jus & Nectars Alain Millat (<i>saveurs selon arrivage</i>)	7
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

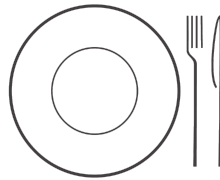
Rosport Viva (50 cl)	4
Rosport Blue (50 cl)	4

Bières Bouteilles

Simon régal (33 cl)	4
----------------------------	---

Les boissons chaudes

Café Espresso	3
Double Espresso	6
Cappuccino Italien	6
Thé Noir Earl Grey	6



The Lunch Menu (Tuesday to Friday)

—

Starter + main course + dessert	35
Starter + main course or Main course + dessert	27
Main course only	20

Vegetal Menu at 65 €

Available evenings and Saturdays for the entire table.

The cook Carole Lesquer suggests introducing you to a new experience via our Vegetal Menu.

She considers her cooking part of the Natural movement by her choice of simple seasonal products, working with the entire vegetable with no meat or fish.

This new vegetal concept wishes to blur the boundaries between savoury and sweet by redesigning the outlines of original cooking where each fruit, vegetable, cereal or herbs are cooked with no limits from the starter through to the dessert.

For this first winter menu, our chef has decided to use citrus fruits as a common thread, see if you can find them!

We wish you a beautiful journey...

Starter (1,3,7)

Pressed pumpkin, preserved Buddha's hand lemon, pumpkin sauce and buckwheat biscuit

Main course (1,3,7)

Tarte tatin pecorino-parsnip, fromage blanc sorbet and green Shiso

Pré-dessert (7,8)

Cream of chestnut and mushroom soup, chestnut mousse, fromage blanc foam with bergamot and mushroom crisps

Dessert (1,3,7)

Madong chocolat mousse, coriandre leaf cream and its cocoa gavotte

Plates to share (or not)

Special Claire Oysters N°3 from Marennes Oléron (2)	20 <i>(for 6)</i>
Maison Laugier, master farmer since 1862 <i>Champagne Veuve Fourny & Fils, Blanc de Blancs, Extra Brut, 1^{er} Cru</i>	16
Smoked Salmon filet (4)	22
<i>Champagne Mouzon Leroux & Fils, L'Atavique</i>	16
Pumpkin-orange hummus, pumpkin seeds and its pita bread (1)	12
Chioggia & yellow beetroot focaccia (1,8)	10
Spinach & basil arancini (1,3,6,7)	12 <i>(for 4)</i>
Vitello Tonnato on toast	13 <i>(for 3)</i>
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles</i>	14
Kasnodar Caviar from Madagascar (4)	
Tin of 10 g	17
Tin of 30 g	50
Tin of 50 g	80
Tin of 100 g	160
Tin of 250 g <i>(when available)</i>	385
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles</i>	14
Sliced potatoes, Isigny cream, caviar (4,7)	25
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles</i>	14

Pata Negra ham from Bellota 100% Ibérique	27
<i>Champagne Geoffroy, Rosé de Saignée, Brut 1^{er} Cru</i>	20
Serrano ham cured for 18 months	20
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles Rosé</i>	16
Pressed Cecina Babilla – Dried beef	24
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles Rosé</i>	16
Duck Foie Gras in a terrine (12)	24
<i>Champagne Coessens, Largillier, Blanc de Noirs, Brut</i>	25
Plate of 4 mature cheeses from Formaticus (7)	17
<i>Champagne Moussé Fils, Edmond Ratafia t'en penses quoi ?</i>	14
<i>Ratafia Champenois</i>	(12 cl)

Mains

Vegetal plate of the moment	24
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles Rosé</i>	16
Cabbage stuffed with sea bream ceviche, saffron pear, saffron blood orange emulsion (4,7)	28
<i>Champagne Pierre Gerbais, Grains de Celles</i>	
Sea bass fillet with caramelised turnips, black garlic sauce, seaweed marshmallow and lemon jelly (4,7)	16
<i>Champagne Moussé Fils, L'Or d'Eugène</i>	33
Free-range chicken fillet, sauce and truffled mashed potatoes (7)	16
<i>Champagne Vilmart & Cie, Grande Réserve, Brut 1^{er} Cru or Champagne Geoffroy, Coteaux-Champenois Cumières Rouge, Traditionnel</i>	33
Veal tenderloin, braised chicory, Praslin et Bourbon sauce (7,8)	18
<i>Champagne Geoffroy, Rosé de Saignée, Brut 1^{er} Cru</i>	14
Supplement of sliced potatoes	33
Supplement of truffled mashed potatoes (7)	5
	5

Desserts

Lemon Pavlova (3,7) 12
*Meringue, lemon cream, lime/mint jelly,
ganache whipped with combawa and lemon caviar*

Gourmet walk in Brittany (1,7,3) 12
*Golden buckwheat filo pastry, vanilla/tonka cream
and caramel sauce*

Chocolat praline tartlet (1,3,7,8) 12
*Sweet chocolate pastry, Almond/hazelnut praline,
chocolate ganache*

Pairing suggestion for the desserts :
Champagne Moussé Fils, Edmond Ratafia t'en penses quoi ? 14
Ratafia Champenois (12 cl)

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

-

List of allergens: 1 - cereals 2 - shellfish 3 - eggs 4 - fish
5 - peanuts 6 - soybean 7 - milk 8 - nuts 9 - celery 10 - mustard
11 - sesame seeds 12 - sulphites 13 - lupin 14- molluscs

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

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

-

The prices indicated in euros include taxes and service.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please consume with moderation.