

flûte alors !

CHAMPAGNE BAR AND COOKERY

Follow us! Suivez-nous !



@flutealors.lu •



@flutealors.lu

Les champagnes & vins tranquilles au verre

		
Champagne A. Bergère, Origine, Brut <i>Base 2020; CH, PN & M; Dégorgé en 03/22 à 4g/L</i>	13	16
Champagne Veuve Fourny & Fils, Grands Terroirs, Brut, 1^{er} Cru <i>2019, 2018, 2017; CH & PN; Dégorgé en 04/22 à 6g/L</i>	13	16
Champagne A. Bergère, Rosé, Brut <i>Base 2017; CH & PN; Dégorgé en 03/22 à 7g/L</i>	14.5	18
Champagne Pierre Paillard, Les Parcelles, Grand Cru <i>Base 2018; PN & CH; Dégorgé en 11/21 à 1g/L</i>	14.5	18
Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut <i>Base 2018; M, PN & CH; Dégorgé en 11/20 à 5g/L</i>	14.5	18
Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru <i>Base 2015; 100% Chardonnay; Dégorgé en 01/22 à 0g/L</i>	20	25

Les Raretés

Champagne Moussé Fils, Edmond Ratafia t'en penses quoi ? Ratafia Champenois <i>2019; 100% Meunier</i>	14 (12.5cl)
Saké 'IWA 5', Richard Geoffroy ◇ <i>Ville de Tateyama (Toyama), Japon</i>	25 (7.5cl)

Les vins tranquilles blancs



12,5cl

—

Domaine L&R Kox, Cabernet blanc, 2017

8

◊ *Moselle, Côtes de Remich, Luxembourg*

Domaine Combier, Marsanne Roussane, 2021

12

◊ *Rhône Crozes-Hermitage, France*

Josmeyer, Mise du Printemps, Pinot Blanc, 2021

9

◊ *Alsace, France*

Les vins tranquilles rouges



12,5cl

—

Domaine L&R Kox, Pinot Noir, 2020

8

◊ *Moselle, Coteaux de Stadtbredimus, Luxembourg*

Marcel Lapierre, Raisins Gaulois, 2022

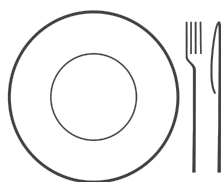
9

◊ *Beaujolais, Vin de France*

Château La Mascaronne, Fazioli / Syrah, 2018

12

◊ *Provence, Côtes de Provence, 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.

Nous vous souhaitons une belle promenade...

Laitue,

Laitues en plusieurs textures et oseille

Raviole (1A,3,7A,7B)

*Ravioles mélisse, anis et coriandre,
bouillon au thé vert et citronnelle*

Le Saint-marcellin (1A,7A, 7B)

Espuma de Saint-Marcellin, rhubarbe et romarin

La Carotte (3,7A,7B)

Carotte pochée, crème de carotte à la vanille et sorbet Orange sanguine

Assiettes à Partager (ou pas)

**Huîtres Spéciales de Claire N°3
de Marennes Oléron** (2) 20
(par 6)
Maison Laugier, maître affineur depuis 1862
Champagne Veuve Fourny & Fils, 13 16
Grands Terroirs, Brut, 1^{er} Cru

Cœur de Saumon Fumé (4) 22
Champagne A. Bergère, Origine, Brut 13 16

Houmous vert, pistaches et son pain pita (1,8) 12

Arancini épinard basilic (1,3,6,7) 12
(par 4)

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
Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, 20 25
Blanc de Blancs, Grand Cru

Pomme de terre effeuillée, crème Isigny, caviar (4,7) 25
Champagne Pierre Paillard, Les Parcelles, Grand Cru 14,5 18

Pata Negra Jambon de Bellota 100% Ibérique 27
Champagne Pierre Paillard, Les Parcelles,
Grand Cru  14.5  18

Cecina Babilla pressée – Bœuf séché 24
Champagne A. Bergère, Rosé, Brut  14.5  18

Foie Gras de canard en terrine (12) 24
Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut  14.5  18

Assiette de 4 fromages affinés de chez Formaticus (7) 17
Champagne Moussé Fils, Edmond Ratafia t'en penses quoi ?
Ratafia Champenois 14
(12.5 cl) 

Grosse gougère au vieux comté (1A,3,7) 10 (par 4)
Champagne Veuve Fourny & Fils, Grands Terroirs, Brut, 1^{er} Cru  13  16

Plats

Assiette végétale du moment :	24
Tarte Tatin de tomates multicolores au thym frais, salade de roquette (1,7,10)	
<i>Champagne A. Bergère, Rosé, Brut</i>	🍷 14.5 🍷 18
Ballotine de cabillaud aux courgettes, purée de courgette verveine et ratatouille verte (3,4,7) — <i>Servie froide</i>	33
<i>Champagne A. Bergère, Origine, Brut</i>	🍷 13 🍷 16
Seiche snackée, purée et chips d'artichaut, sauce au vin blanc (4,7,12)	33
<i>Champagne Veuve Fourny & Fils, Grands Terroirs, Brut, 1er Cru</i>	🍷 13 🍷 16
Tartare de bœuf façon bœuf carotte, sauce bourguignonne (7,12)	29
<i>Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut</i>	🍷 14.5 🍷 18
Agneau en feuille de Nori, asperge en 3 façons et sauce porto (7,12)	33
<i>Champagne Pierre Paillard, Les Parcelles, Grand Cru</i>	🍷 14.5 🍷 18
Supplément pomme de terre effeuillée	5

Desserts

—

Tarte au flan (1A,3,7,8A) 12

Baba au rhum au levain naturel (1A, 1B,3,7B) 12

**Comme une crème brûlée, rhubarbe,
sorbet fraise et romarin** (3,7B) 12

Proposition d'accord pour le sucré :

Champagne Moussé Fils, Edmond Ratafia t'en penses quoi ? 14
Ratafia Champenois (12,5cl)

Les soft drinks

Jus artisanaux Thibaut Guillaume de Lorraine	5
<i>(Fraise, framboise, pomme, pomme sureau, mirabelle, griotte, rhubarbe, tomate cœur de bœuf)</i>	
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

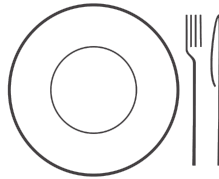
Bières Bouteilles

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

Les boissons chaudes

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

¹ - Agriculture biologique



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.

We wish you a beautiful journey...

Lettuce

Lettuce in several textures and sorrel

Ravioli (1A,3,7A,7B)

Lemon balm raviolis, aniseed and coriander, green tea and lemongrass broth

Saint-marcellin (1A,7A,7B)

Espuma of Saint-Marcellin, rhubarb and rosemary

Carrot (3,7A,7B)

Poached carrot, vanilla carrot cream and blood orange sorbet

Plates to share (or not)

Special Claire Oysters N°3 from Marennes Oléron (2)	20 (for 6)
Maison Laugier, master farmer since 1862 <i>Champagne Veuve Fourny & Fils, Grands Terroirs, Brut, 1^{er} Cru</i>	🍷 13 🍷 16
Smoked Salmon filet (4)	22
<i>Champagne A. Bergère, Origine, Brut</i>	🍷 13 🍷 16
Green hummus, pistachios and its pita bread (1,8)	12
Spinach & basil arancini (1,3,6,7)	12 (for 4)
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 (when available)	385
<i>Champagne Doyard, Révolution, Non Dosé, Blanc de Blancs, Grand Cru</i>	🍷 20 🍷 25
Sliced potatoes, Isigny cream, caviar (4,7)	25
<i>Champagne Pierre Paillard, Les Parcelles, Grand Cru</i>	🍷 14.5 🍷 18

Pata Negra ham from Bellota 100% Ibérique 27
Champagne Pierre Paillard, Les Parcelles,
Grand Cru 14.5 18

Pressed Cecina Babilla – Dried beef 24
Champagne A. Bergère, Rosé, Brut 14.5 18

Duck Foie Gras in a terrine (12) 24
Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut 14.5 18

Plate of 4 mature cheeses from Formaticus (7) 17
Champagne Moussé Fils, Edmond Ratafia l'en penses quoi ? 14
Ratafia Champenois (12,5 cl)

Big old comté cheese gougère (1A,3,7) 10 (for 4)
Champagne Veuve Fourny & Fils, Grands Terroirs, Brut, 1^{er} Cru 13 16

Mains

Vegetal plate of the moment:	24
Multicoloured tomatoes Tarte Tatin with fresh thyme, rocket salad (1,7,10)	
<i>Champagne A. Bergère, Rosé, Brut</i>	Y 14.5 Y 18
Cod ballotine with courgettes, courgette puree with verbena, green ratatouille (3,4,7) — <i>served cold</i>	33
<i>Champagne A. Bergère, Origine, Brut</i>	Y 13 Y 16
Snacked cuttlefish, puree and artichoke crisps, white wine sauce (4,7,12)	33
<i>Champagne Veuve Fourny & Fils, Grands Terroirs, Brut, 1er Cru</i>	Y 13 Y 16
Beef and carrot puree tartare, carrots and burgundy sauce (7,12)	29
<i>Champagne Dehours & Fils, Grande Réserve, Brut</i>	Y 14.5 Y 18
Lamb in a sheet of nori, asparagus in 3 ways and port sauce (7,12)	33
<i>Champagne Pierre Paillard, Les Parcelles, Grand Cru</i>	Y 14.5 Y 18
Supplement of sliced potatoes	5

Desserts

—

Custard tart (1A,3,7,8A) 12

Natural sourdough rum baba (1A,1B,3,7B) 12

**Like a crème brûlée, rhubarb,
strawberry and rosemary sorbet** (3,7B) 12

Pairing suggestion for the desserts :

Champagne Moussé Fils, Edmond Ratafia t'en penses quoi ? 14
Ratafia Champenois (12.5 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.